MAGAZZINO

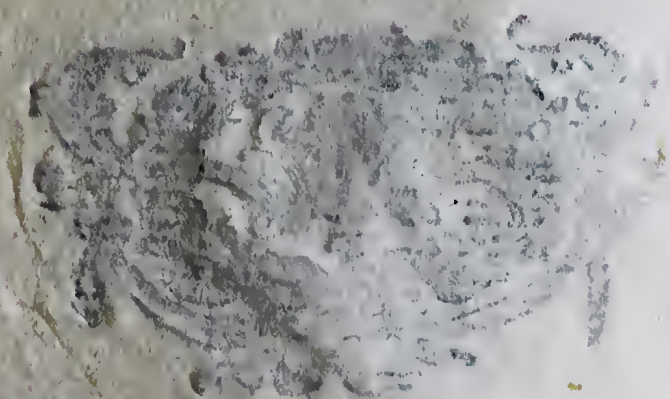
TOSCANO

TOMO IV. PARTE III.

O SIA VOLUME DECIMOQUINTO.

Quidquid agunt Homines noſtri farrago Libelli.

IN FIRENZE MDCCLXXIII.
PER GAETANO CAMBIAGI STAMP. GRANDUCALE
Con Licenza de' Superiori.



A SUA ECCELLENZA

IL SIG. MARCHESE SENATORE

BERNARDINO RICCARDI

PATRIZIO FIORENTINO

DEI SIGNORI DI CHIANNI, MONTEVASO, E MELA

CAVALIERE DEL SACRO MILITARE ORDINE

DI S. STEFANO PAPA, E MARTIRE

PRIORE DI FIANDRA,

CONSIGLIERE INTIMO ATTUALE DI STATO

DELLE LL. MM. II. E RR. APOSTOLICA,

E DI S. A. R. IL GRAN-DUCA DI TOSCANA,

E GIA SUO GUARDAROBA MAGGIORE,

ACCADEMICO FIORENTINO, DELLA CRUSCA,

SOCIO FISICO-BOTANICO ec.

CAVALIERE INTEGERRIMO,

DOTATO DI PERFETTO DISCERNIMENTO

E DI BUON GUSTO NELLE BELLE ARTI,

PROTETTORE AMPLISSIMO DELLE MEDESIME,

E DEGLI UOMINI DOTTI,

O IN QUALUNQUE ALTRA FORMA

UTILI ALLA SOCIETA' ec.

GLI AUTORI

DEL MAGAZZINO TOSCANO

IN PUBBLICO SINCERO CONTRASSEGNO

DI ALTISSIMA STIMA E VENERAZIONE,

E PER MONUMENTO ETERNO

DELLA VIRTU' E DEL MERITO

UMILMENTE DEDICANO

IL VOLUME DECIMOQUINTO

DI QUESTA LORO OPERA.

OENOLOGIA TOSCANA

O SIA MEMORIA SOPRA I VINI ED IN SPECIE TOSCANI.

Scritta a vantaggio del Paese dal Sig. Dottor Gio. Cosimo Villifranchi Medico Fiorentino, e Socio Botanico, stata premiata in quest' Anno 1773. *dalla R. Accademia Fiorentina d' Agricoltura detta de' Georgofili e compresa nel presente Volume XV. e seguente XVI.*

AVVERTIMENTO.

L'*Autore della Memoria ſopra i Vini, ſtata in queſt' anno premiata dalla noſtra R. Accademia d'Agricoltura, eſſendo noſtro Amiciſſimo, ed avendo dal medeſimo ottenuta facoltà di farne a piacimento l'eſtratto, o di darla per intiero, abbiamo creduto di far coſa gradita al Pubblico, e particolarmente ai noſtri Aſſociati, per riſparmiar loro la ſpeſa, e la provviſta di maggior numero di Libri, volendola acquiſtare, di riportarla tutta intiera, e per diſteſo in due Volumi di queſta noſtra Opera; cioè nel preſente Volume XV. e nel ſeguente XVI. e tantopiù volentieri abbiamo abbracciato queſto partito, ſicuri eſſendo che queſta Memoria poteſſe rieſcire inſtruttiva e utile alla maggior parte, e non tediosa o ſuperflua per alcuno.*

L'Autore però, dalle di cui fati-

tiche e ſtudio riconoſce queſta tutto il merito e l' eſiſtenza, per contentare l' Univerſale, e per conteſtare le ſue particolari obbligazioni a Soggetto Illuſtre e ſuo parzial Protettore, ha voluto, come era di dovere, che ne foſſero prima ſtampate alcune Copie a parte per ſuo conto, ed aſſortite di Fronteſpizj, di Dedica, e altro a ſuo piacimento, e da queſta noſtra edizione diſtinte; onde per un certo numero di Copie, anche chi non foſſe aſſociato al Magazzino Toſcano, potrà acquiſtarla, al prezzo di Paoli otto, o ſieno Paoli quattro per Volume, mentre ai noſtri Aſſociati è accordata al ſolito prezzo di 3. Paoli per Volume, in grazia del gradimento e ſtima che moſtrano per la continuazione di queſt' Opera, ed in ſegno della noſtra propenſione e genio di contentarli, ſenza alterazione alcuna delle prime fiſſate convenzioni.

QUAL DEBBA ESSERE LA CURA DELLA PUBBLICA AUTORITA', QUALE L'OPERA, E L'INDUSTRIA DEI POSSESSORI PER ACCRESCERE, DILATARE, E CONSERVARE IL COMMERCIO ESTERNO DEI VINI DELLA TOSCANA.

Bacchus amat Colles.....

Virgil. Georg. Lib. 2.

Quare agite, o proprios generatim discite cultus
Agricolæ, fructusque feros mollite colendo.

Id. Virgil. Lib. Eod.

INTRODUZIONE.

PEr accrescere il Commercio esterno dei Vini della Toscana, tre sono le vedute, che giova avere, e sono.

I. *Migliorare tutti quei Vini, che hanno qualche difetto, e non sono del gusto delle Nazioni, che possono farne la commissione.*

II. *Accrescere per quanto si può la quantità di essi Vini migliori.*

III. *Diminuire ed impedire tutti quegl' inconvenienti, che frastornano, impediscono, e discreditano il Commercio dei medesimi.*

Relativamente adunque a queste tre mire dividerò in altrettante parti la presente Memoria, e Risposta al Quesito, stato dato dalla Regia Accademia d' Agricoltura Fiorentina nell'Anno passato 1771., e poi stato confermato, e riproposto nell' Anno presente 1772.; e voglio sperare il cortese Vostro compatimento, Accademici Virtuosissimi, se lasciato da parte ogni ricercato modo di dire, ma con quella riverenza, e rispetto, che vi si deve, venga ad esporvi sopra di ciò i miei particolari, e nudi pensieri: e vi presenti insieme tutte quelle ragioni, ed esperienze, che a comprovare le mie proposizioni ho credute relative. Se in questo metodo poi, da me stato abbracciato, nonostante mi sarà accaduto di riescire alquanto prolisso, mi prenderò l' ardire di porvi in considerazione: che la brevità e la precisione sono generalmente attributi apprezzabili,

e di

e di gran merito in tutte le Opere; ma trattandoſi di quelle, nelle quali ſi eſaminano eſperienze, e ſi diſcutono fatti, ci veggiamo molto ſpeſſo obbligati a fare delle repetizioni, che ſebbene rieſcano nojoſe, ſono per altro neceſſarie, e perciò giova che ſieno ſofferte, e compatite.

PARTE PRIMA

MANIERE CON LE QUALI SI POSSONO MIGLIORARE TUTTI QUEI VINI, CHE HANNO QUALCHE DIFETTO; E CHE NON SONO DEL GUSTO DELLE NAZIONI, CHE POSSONO DARCENE LE COMMISSIONI.

ARTICOLO I.

VIEN reputata ottima cosa quella di esaltare e lodare la propria Nazione, dimostrando questo; che si abbia per lei dell' affetto. L' amore per la Patria è stato sempre quel nobile e generoso sentimento dell' animo, che ha prodotte azioni cotanto illustri, e formato Uomini grandi, e magnanimi; perciò l' amore della Patria non deesi disprezzare, o crederli un' entusiastica idèa, ed una vana parola, da non si poter soffrire che nelle idiote e

meno culte Persone. Ciascun Cittadino si accostuma quasi nascendo a questo nome lusinghiero, ed a riguardare la fortuna dello Stato, come la fortuna sua propria. Io certo avrò sempre inesprimibile affetto per la Patria, e per le mie forze ne sosterrò il decoro; ma non per questo ne prenderò la difesa con male inteso motivo, o ciecamente, ma per quello che il buon senso, e l' evidenza richiede, e con la stessa facilità riprenderò, e correggerò quel tanto, che sembrerammi degno di correzione, e di biasimo; nulla avendo più a cuore, che lo sradicare i pregiudizj, e gli errori, ed insinuare, e stabilire ciò che apporta utile, ed è il prodotto della verità, e della virtù.

Nel rispondere pertanto al Quesito fatto dalla Regia Vostra Accademia Fiorentina d' Agricoltura. *Qual debba esser la cura della pubblica Autorità, quale l' Opera, e l' industria dei Possessori per accrescere, dilatare, e conservare il Commercio esterno dei Vini della Toscana*, non tralascerò realmente di approvare, e di lodare quelle constumanze, e pratiche, che lode e incoraggimento si meritano;

ma ſinceramente ancora non mancherò di dire il mio ſentimento intorno a quelle altre, che di mutazione, correzione, e di biaſimo ſono degne:

§. II.

QUalcuno dei Noſtri, non ſi può negare, ſi prende gran cura per fare dei Vini ottimi; ed effettivamente vi rieſce: tali ſono alcuni Fattori, e Poſſeſſori particolari, i quali o ſono diretti Padroni, o Incaricati della cultura delle vigne piantate in ottima eſpoſizione, e ben coltivate, e fanno eſſi Vini con tutta l' immaginabil diligenza, e per conſeguenza di tutta quella bontà, e guſto, che può ſoddisfare, ed incontrare l'approvazione, tanto dei noſtri, che dei Foreſtieri; ma molto vi è da ridire generalmente ſopra tanti altri facitori di Vini, i quali in ciò non ſi prendono penſiero alcuno, ed in vece di mantenere la bontà dei Vini, che raccolgono nelle loro poſſeſſioni, o di migliorarli, gli traſcurano totalmente, ne peggiorano la qualità, e fanno sì che ſi ſcrediti, e ſi

diminuisca, o totalmente si perda il commercio esterno di essi; senza parlare di quello scapito, e discredito di commercio, che ai medesimi nostri Vini ne viene dalla mala conservazione di essi, e dalle negligenze, e frodi dei Mercanti, e trasportatori dei medesimi: delle quali cose tutte ad una ad una, ed al loro luogo, dopo di aver parlato delle principali, mi prenderò pure l'incarico di ragionare, e d'assegnarne i rimedj.

§. III.

I Vini d'Italia per la qualità delle Viti, per il terreno, e per l'esposizione dei luoghi, devono essere squisiti, e forse i migliori d'Europa, perchè tali un tempo sono stati; e se tali oggigiorno, almeno generalmente, non si ravvisano, con varie avvertenze, e diligenze usate nella cultura delle Viti, e nella maniera di fare essi Vini, possono tornare alla bontà e credito medesimo, non essendo le principali cause, che concorrono alla perfezione di essi essenzialmente cangiate. La natura o specie del terreno non si può cre-

der

der mutata, non variata l' esposizione, e non mancano assolutamente in Italia le qualità migliori, o necessarie delle Viti per avere tali Vini, e qualora esse mancassero, facilmente si possono d' altronde ottenere, e tornar si può a coltivarle.

Gli antichi Romani vantavano dei Vini eccellenti sopra a tanti altri. Questo procedeva in gran parte dalla scelta, che aveano fatta delle migliori specie di Viti, le quali, come Conquistatori dell' universo, avevano dovunque, ma particolarmente nell' Oriente, rintracciate (a), e fatte tra-

(a) Teopompo citato da Atenéo riporta che gli abitanti di Chio furono i primi, i quali seminarono, e coltivarono le Viti, istruiti da *Oenopione* Figliuolo di Dionisio, il quale secondo Pausania *Lib. VII.* lasciata l' Isola di Candia vi si trasferì con i suoi seguaci, e figliuoli, e rese tal Isola molto fertile, e popolata. Quegli poi di Chio insegnarono la cultura della Vite, e la fattura del Vino agli altri Popoli.

I Vini di Grecia sono generalmente bianchi, quelli di Toscana sono neri o rossi, almeno i più generosi, e spiritosi: e nel Romano, nell' Umbria, nel Bolognese, e nella Marca sono bianchi, o di color d' oro.

Il primo Vino nero, che sia stato fatto al Mondo, per le antiche notizie che ne abbiamo, fu fatto secondo lo stesso nominato Teopompo dai medesimi abitanti di Chio,

trasportare nelle loro possessioni, vale à dire nell' Italia: *Il Falerno, il Massico, il Cecubo, l' Amineo, il Gauro, o Gaurino, il Caleno, il Formiano, il Surrentino, il Pucino*, e tante altre specie di Vini, rammentati e lodati dagli Scrittori, sì Istorici come Poeti, ne sono un irrefragabil documento:

I Francesi, che modernamente si gloriano di Vini perfetti nel sapore, e per altre qualità, e di averne tante varie specie, non avevano un tempo neppure una sola sorte di Vino; e se arrivati sono a far Vini di tanto credito, gli hanno ottenuti da Viti trasportate dall' Italia, e coltivate in esposizioni anche meno favorevoli delle nostre; cosicchè non deve essere a noi impossibile il mantenere i Vini nostri nella richiesta e miglior perfezione, e di ridurre tali ancora quelli, che presentemente non lo fossero:

L' Italia fino dai Greci, per ragione della quantità, e bontà de' suoi Vini, fu chiamata *OEnotria*, vale a dire *Vinifera*; o doviziosa di Vini, o forse anche dal nome di *Oineo*, o *Oinotro* antico Re d' Etruria, e primo Istitutore in essa

delle

delle Vigne, come vogliono Nicandro, ed Aristotile nell' Ottavo dei Politici.

Il Baccio da S. Elpidio Medico, e Filosofo dottissimo; nella Prefazione alla sua Opera sopra i Vini dice: *OEnotriam dictam fuisse olim Italiam a primo Vinorum cultu omnes Antiquorum attestantur Historiae: atque hinc non dubiam reor fieri posse conjecturam; semper hanc Nostram Regionem super omnes Terras, non ex ipsa tantum soli natura, ac felici temperie; sed cultu quoque Vinearum, ac Vinorum ipsorum industria antiquissimam hanc obtinuisse famam, ac nomen*: Tra gli altri Vini antichi d' Italia trovo specificatamente nominato anche il Vino nostro Fiorentino.

Plinio Lib. XIV. Cap. 3. fa menzione di alcune ottime viti Toscane dicendo *Thuscis peculiaris est Tudernis* (da Tuderte antica Città della Toscana oggigiorno detta Todi), *atque etiam ejus nominis Florentia: Est optima Aretio Talpiana, & Etesiaca, & Conseminia*.

Secondo Columella *Conseminia* era quella Vigna formata da diverse specie di viti: *Conseminea Vinea ea est, quae ex variis vitium seminibus generibusque constat*

Colu-

Columell. Lib. 3. Cap. 21. Cosicchè, secondo Plinio, la Vite di Vigna Toscana qualunque, sebbene promiscua e varia, era sempre apprezzabile, e di riescita; perchè probabilmente non altre Viti in Toscana si ammettevano nelle Vigne, che le migliori; o perchè il Clima tali le rendeva in paragone di altri molti Paesi; o perchè superiormente a molti altri Popoli sapevano i Toscani coltivarle.

Innanzi che i Galli invadessero per la prima volta l' Italia, non sapevano neppure, che al mondo si trovasse Vino. Tito Livio (Decade 1. Lib. 5.) ci dice, che Aronte di Chiusi per isfogo di sua collera contro Lucumone Giovane potente della stessa Città menò i Galli alla rovina della Patria, e di tutta l' Italia, e che particolarmente li determinò a tale impresa, avendo loro fatto assaggiare il Vino, che seco aveva portato. A questo alludono quei Versi dell' Arioste (Canto XXXXI. Stan. 11.)

„ *L' Almo liquor, ch' a Mietitori suoi*
„ *Fec' Icaro gustar con suo gran danno;*
„ *E che si dice, che già Celti, e Boj*
„ *Fè passar l' Alpi, e non sentir l' affanno.*

Bello-

Belloveſo fu il Condottiero dei Galli in coteſta ſpedizione, o incurſione nell' Italia, accaduta ſecondo il Rollino 388. anni avanti la naſcita di Chiſto, e ſecondo Tito Livio al tempo di Cammillo: ed uniti vi erano i Popoli di varie Provincie della Francia, alcune delle quali ſono ora le più feraci e celebri per i Vini, come Bourges, ora Berrì, Auvergne, Senanois, Autun, Sciampagna, e Borgogna.

L' Imperator Domiziano poi con ſuo eſpreſſo Editto fece ſpiantare nell' Inghilterra, nella Francia, ed in altre molte Provincie da eſſo ridotte alla ſoggezione dell' Impero tutte le Viti, che vi ſi trovavano; per la qual coſa la Francia reſtò priva di tutti i ſuoi Vini quaſi per un Secolo, vale a dire fino a tanto che l' Imperator Probo nel mezzo delle ſue Vittorie contro i Franchi, ed i Vandali, che avevano occupate le Gallie, non ſi preſe la cura, fatti venire dall' Italia i magliuoli delle più ſcelte Viti, che vi ſi coltivavano, non ve le fece ripiantare; e per riſtorare e beneficare egli maggiormente quei Popoli, fece queſto eſeguire impiegandovi le ſue ſteſſe Legioni.

Per

Per tal ragione fino al giorno d' oggi dichiarano i Franceſi la loro gratitudine alla memoria di Probo, riconoſcendo le Vigne fatte piantare da coteſto Imperatore, come i legittimi ſtipiti dei loro Vini più rinomati, e ſquiſiti. Gl' iſteſſi Giornaliſti di Trevoux (Settembre 1756.) confeſſano queſto fatto, dicendo „ L'Empereur „ Probus, qui etoit un grand Homme & „ un bon Prince, occupà ſes Legions a „ replanter les Vignes. Il donnà aux „ Gaulois des provines d'Italie, tiges des „ nos Vins les plus exquis.

§. IV.

QUantunque però i Franceſi, o Galli che dir ſi vogliano, tornati foſſero ad avere buone ſpecie di Vini, certiſſima coſa è, che da quelli d' Italia erano di gran lunga ſuperati. Tra queſti d' Italia era dai Romani infinitamente gradito in Vino Pucino, latinamente *Puxinum*, oggigiorno detto Proſſeco, che tutt' ora ſi raccoglie nel pendìo del Monte di Cantuel in faccia al Mare Adriatico, poche miglia diſtante da Trieſte, il quale da Plinio

nio fu detto fra tutti gli altri Vini *salubberrimo*: ed era massimamente stimato per esser sempliciſſimo, e meno forte di molti altri, e perciò potevasene bere in gran copia. Di questo solo beveva Livia Augusta, ed all' uso di tale specie di Vino l' istesso Plinio attribuisce la lunga età alla quale giunse cotesta Imperatrice, la quale secondo esso arrivò all' età di 82. anni, e secondo Dione Istorico, e Lipsio nelle Annotazioni agli Annali di Tacito, all' età di anni 86. Anche Orazio assuefatto alle liete Conversazioni, ed ai piaceri della Tavola, e dei Vini, concedeva il primato ai Vini di tal natura: essendosi espresso nell' Epist. XV. del Lib. I. *Vinum generosum, & lene requiro.*

Del soprammentovato Prosseco si espresse il Cardano *de Rerum varietate* p. 500. che a suo tempo era la gloria di tutti i Vini: *Gloria vero Vinorum Puxinum.* Il Baccio (*de Natura Vinorum* Cap. XVII.) disse *Verumtamen quæ generosa sui natura sunt Vina, quibus non paucis Italia abbundat locis, & in apricis, & calidis siccisque sui specie Terris, circa Campaniæ præsertim Littora, in Picenis, in Etruriæ, ac Li-*

guriæ

guriæ montanis, horum multa Vina, & ſine ullo cultu cum Falernis antiquis contendere dixeris: ed altrove in più luoghi la ſquiſitezza, e la ſalubrità dei Vini Italici rammenta. Per confeſſione poi di Oliviero Serres, quantunque Franceſe, nel ſuo Teatro di Agricoltura (Edizione IV. a Parigi 1608. pag. 130.) l' Italia era ricca di tutte le più ſquiſite ſpecie di Uve, ed aveva fama ſopra tutte le Nazioni di produrre i Vini migliori: ed il Cardinal di Perron, parimente Franceſe, e viſſuto nello ſteſſo tempo, vale a dire ſulla fine del Secolo XVI. o principio del XVII. e gran tempo dopo che l' Imperator Probo aveva riſtorate le Vigne della Francia con le migliori ſpecie di Viti dell' Italia, dice nella ſua Opera intitolata *Perroniana* (Tom. I. pag. 478. *Il Vino è un gran carnefice. Non vi è coſa alcuna di così difficile digeſtione, e che ſconcerti tanto lo ſtomaco, quanto il Vino Franceſe* (a), *ch' è mol-*

(a) I Vini di Francia in oltre, almeno per la maggior parte, non reggono in modo alcuno ad eſſere innacquati. E' vero, che queſto non è un difetto da poterſi valutare alle tavole di luſſo, o dai Bevitori di profeſſione, i quali non innacquano ſpecie alcuna di Vino per gagliardo che ſia,

molto vaporoso. Non è così dei Vini d' Italia, che son maturi ec. ec. Anche a' tempi di Plinio il miglior Vino di Francia per sua asserzione non era buono, nè sano, perchè grosso e fumoso; ed à suo tempo tra i Vini di tal Regno non era noto, che quello di Marsilia, e sue vicinanze.

§. V.

SE l' Italia nell' antichità vantava Vini eccellenti, non lasciò il suo credito neppure nei tempi consecutivi, come ne fanno fede tanti Scrittori, all' esposizione e testimonianza dei quali pienamente mi rimetto. Il soprammentovato Baccio *de Naturali Vinorum Historia*. (Lib. V. de Vinis Italiæ) si esprime sulla varietà dei Vini d' Italia, dicendo con Plinio „ Con- „ cludimus eam esse Vinorum in Italia „ fœcunditatem, ut ex innumeris, quæ in „ toto Orbe Terrarum commemorantur „ generibus, duæ partes inveniantur esse „ Italiæ „. Esso Baccio fa l' enumerazione

ma rigorosamente parlando, ciò non lascia di esse- re un vero difetto.

di tutti i Vini noti d' Italia, tanto a ſuo tempo, che nell' Antichità: ed Aleſſandro Petronio da Civita Caſtellana, nel ſuo Trattato *del vivere dei Romani*, parla dei Vini, che facevanſi nell' età ſua, vale a dire intorno al 1596. nei luoghi vicini a Roma, che erano molti, e tra queſti dei molto ſalubri e accreditati: come fra i primi erano quelli di Albano, della Riccia, di Caſtel Gandolfo, di Marino, di Grotta Ferrata, di Fraſcati, della Ruffina, della Villa di Ceſano, dell' Anguillara, di Bracciano, di Piſciarello, di Montarano, della Tolfa, di Cervetri, di Cività Vecchia, di Canepino, di Vallerano, di Giulianello, di Caprarola, di Soriano, di Giuliano, di Paleſtrina, di Valmontone, di Nemi, di Genſano, d' Anagni, di Palombaro, di Velletri, di Segni, di Cora, di Cavi, di Rocca di Papa, di Gennezano, di Zagarolo, di Nettunno, di S. Vito, di Terracina ee. ec. Alcuni di queſti ſono cotti, altri ſono crudi, bianchi alcuni, altri neri, o roſſi, e deboli, e forti. Preſentemente i migliori, che bevonſi a Roma ſono quello di Genſano, quello della Ruffina, e Ruffinella

dei

dei Gesuiti, e quello d'Orvieto. Quello di Velletri è il più potente, il più odoroso, il più durevole, ed è cotto, e per lo più di nero colore, ma per esser molto potente offende la testa. Tra i crudi poi il più stimato è quello di Albano non cotto, bianco, e rosso, amabile, stomatico, e durevole da un' invernata all' altra. Soavissimo pure è il Moscadello di Monte Fiascone.

Troppo lungo sarebbe se si volesse anche fare l'enumerazione di tutti i Vini del Regno di Napoli, della Sicilia, della Marca, dell' Umbria, e di altri Stati; perciò rimettendomi agli Autori, che ne ragionano, tutti quanti gli tacerò, e soltanto farò parola dei particolari e migliori della nostra Toscana; poichè di non pochi di questi avrò più volte in seguito occasione di discorrere, e sono quelli, che possono avere immediata relazione col soggetto delle osservazioni e riflessioni da farsi in questa presente Memoria.

§. VI.

I migliori e più accreditati Vini della Toſcana ſono il Monte Pulciano bianco e roſſo, il Chianti, particolarmente quello della Caſtellina, di Panzano, di Broglio, e degli effetti dei Signori di Caſa *Ambra*, *Bianciardi*, e di parecchi altri. Queſti effetti e luoghi ſono nel vero centro del Chianti, ed il Vino che quivi ſi raccoglie fu detto dal Redi *maeſtoſo*, *imperioſo*; il Vino della Pieve a Preſciano, Vino generoſo ed inſieme amabile, quello in ſpecie degli Effetti della Caſa Serriſtori; il Vino di Pomino, o Pumino tanto lo ſcelto, che il comune, e particolarmente quello degli Effetti del Veſcovado di Fieſole, e della Caſa Martellini, che ſono Vini di gran corpo e gagliardi, e il Pomino fatto di uve ſcelte, e più delicato, quale è quello degli Albizzi; il Vino di S. Gavino, di Tegozzano, di Giggiano, di Albano, e Vajano, tutti dell' Aretino, e rammentati dal Redi; la Malvagìa di Monte Gonzi, Villa pure della Diogeſi Aretina; i Vi-

ni di Lucignano luogo confinante col territorio di Montepulciano ; il Vino di Majano molto generoso e forte della Casa Salviati ; il Vino di Val di Marina , della stessa Casa Salviati , più delicato dell' antecedente , ma difficile ad aversi per il credito che ha , e per esser tanto richiesto , e consumato alle Tavole di Roma , e quello della Casa Orlandini dell' istesso luogho ; il Vino di Monte Rappoli , e di Val di Botte ; il Vino del Castellare Fattoría dei Certosini amabile ed insieme gagliardo ; il Vino delle Rose , di Vacciano , e dei Colli dell' Antinoro generoso insieme , maturo , ed amabile ; il Vino del Val d' Arno generoso , e robusto , ed insieme molto grato , particolarmente quello degli effetti detti i *Bacci* dei PP. del Carmine , molto durevole nella sua bontà ; il Carmignano , Vino detto dal Redi *brillante* , perchè spiritoso , generoso , e amabile , e non offensivo , o troppo grave : il migliore di questo si raccoglie nelle Vigne delle Case Galli , Venturi , Spinelli , e Buonaccorsi : anzi fino ad ora quello di quest' ultima Casa è stato il migliore , e tutto voluto dai

Foreſtieri a qualunque prezzo, perchè il fu Tenente Colonnello Buonaccorſi, Padrone di eſſo, ogn' anno preſedeva in perſona alla vendemmia, e fattura del ſuo Vino: il Vino di Gerſolè rammentato dal Redi; il Vino di Lappeggi negli effetti della Caſa Sovrana, dove ſi fanno Vini in maniere diverſe ſecondo il coſtume di varie Nazioni, e di ſpecie di viti ſcelte, e da più Paeſi fatte venire; il Vino del Trebbio, anticamente Villa e Fattoría poſſeduta dalla Famiglia Medici, ora de' Padri dell' Oratorio di S. Filippo Neri: queſto Vino è grato, ed inſieme robuſto; il Vino di Artimino, particolarmente quello della Fattoría in tal luogo della Caſa Reale di Toſcana, il quale è di gran corpo e robuſto, e inſieme molto amabile, e di durata; il Vino di S. Martino alla Palma di Caſa Torrigiani, e de' Padri Ciſtercienſi detti in Firenze di Ceſtello, mezzanamente gagliardo, molto grato, e ſano; il Vino di Caſtel Franco, nel Val d' Arno di ſopra, degli effetti di Caſa Covoni di Via de' Servi; il Vino di Montui di Caſa Altoviti da Santa Trinita; il Vino di Talente Fattoría di

Caſa

Casa Tempi a S. Giovanni in Sugana, generoso, e durevole, i Vini delle Vigne di Vigesimo, e di altri particolari di Barberino del Mugello, ottimi al gusto, e generosi, fatti per lo più delle uve dette di *S. Gioveto, e Canajolo rosso, e Tribaiano nero*. Aleatico, volgarmente *Leatico* di Loretino dei Franceschi, di Castello dei Vignali, di Carmignano di più Famiglie, di S. Andrea in Percussino di Casa Serristori, di Settignano de' Padri Valombrosani di S. Pancrazio, di Cerretino, di Mezzomonte, delle Corti, e di tanti altri luoghi, dove oggigiorno si fa, il quale fra tutti i Vini dolci, e molto maturi, è di durata, e regge a lunghi trasporti. Il Vino di Mezzomonte della Casa Corsini, specialmente il bianco, amabilissimo, stomatico, e generoso; il Vino del Giardino dei Riccardi in Gualfonda, luogo di Città, sul gusto di quello di Mezzomonte, e mille altri Vini di varie Fattorìe, e Famiglie Fiorentine fatti delle uve migliori, e chiamati *Vini scelti, Occhio di Pernice, Vino da Dame ec.* che difficile è il numerarli, per la maggior parte generosi insieme ed

amabili, alcuni ſul guſto dell' Artimino, altri del Leatico, e chi di quello di Mezzomonte; il Moſcadello di Caſtello delle Vigne fatte piantare dalla Caſa Sovrana dei Medici, e di Viti fatte venire dalle Canarie, dalla Francia, e dalle più celebri Iſole dell' Arcipelago, generoſo, amabile, e ſtomatico; il Moſcadello della Panieretta Fattorìa della Caſa Riccardi, di poco inferiore a quello di Caſtello; il Moſcadello di Mont'Alcino nel Seneſe; il Moſcadello di S. Quirico degli effetti del Sig. Marcheſe Ghigi ſul guſto iſteſſo di quello di Caſtello, e che ſotterrato ſi conſerva lungamente, e diviene ſempre migliore; il Moſcadello o Vino bianco di Lamporecchio degli effetti di Caſa Roſpiglioſi preſſo Piſtoja; la Vernaccia di Pietrafitta non lungi da S. Gimignano; il Tribbiano di Peſcia bianco e roſſo; il Colombano di Buriano, detto anco *Burianeſe* da Pier Creſcenzio, fatto di uva bianca, groſſa, e molto dolce; il Piſciancio del Cotone di Caſa Scarlatti, ſimile, o lo ſteſſo, che il *Piſciarello di Bracciano* dei Romani; il Moſcado di Doccia dell'eccelſa Caſa Ginori tanto benemerita della Patria,

tria, il quale messo ad una Tavola col Moscado migliore di Siracusa, e con la libertà di potere scegliere, e bere, o dell' uno, o dell' altro, ognuno per codesto lascia quest' ultimo; il Barbarossa, o Mezzo colore, Vino del Contado di Pescia, di color rosso sbiadito, e fatto di uve di specie particolari, amabile, e spiritoso; il Moscadello delle Vigne del Giorgi a Settimello, che ha quasi la forza del Greco, o del Moscado di Siracusa; la Verdèa, che si fa in diverse Fattorìe della Toscana, ma particolarmente in Arcetri, Collina intorno a Firenze, specie di Vino detto dal Redi soavissimo, il quale non è stato così detto dal suo particolar sapore, ma bensì dal colore pendente al verde. Questa specie di Vino fu conosciuta, e costumata tanto dai Greci, che dai Latini, per quanto venghiamo informati da Plinio (Lib. XIV. Cap. 1.) ove favellando dei Vini dice „ Hic purpureo nitent „ colore, illinc fulgent roseo, nitentque „ viridi „ e Fiorentino nelle Geoponiche (Lib. V.) fa menzione di una specie d' uva bianca nominata dai Greci Χλωρὶς, cioè verdetta, o verdastra. Il Vi-

no poi *Verdetto* dei noſtri antichi Toſcani era affatto diverſo dalla *Verdèa* de' Mederni, imperciocchè per Vino *Verdetto* intendevano qualunque ſorta di Vino bianco, che non foſſe dolce, ma anzi bruſco, o bruſchetto.

§ VII.

SE con tante, e ſi varie ſpecie di Vini la Toſcana non ha preſentemente il primato nel Commercio e nel credito, almeno generalmente, dei ſuoi vini; ciò dipende da più, e diverſe cagioni, ch' io andrò diviſando, intrinſeche o fiſiche alcune, eſtrinſiche o accidentali le altre. Tutte queſte in appreſſo in tanti Articoli diſtinti andrò enumerandole, e ad eſaminarle, e per tutte andrò proponendo i più opportuni, e confacienti rimedj.

§. VIII.

PRima cauſa del diminuito commercio dei noſtri Vini può dirſi la ſpecie o qualità di alcuni dei noſtri migliori Vini deteriorata, almeno in certi anni,

ni, per diverſe eſtrinſeche cagioni, ma principalmente per la traſcuratezza, e poca ſcienza nel farli; onde molti non avendoli trovati del ſolito guſto, e della ſolita generoſità e durata, hanno tralaſciato di farne uſo, e di richiederli, e ſi ſono voltati ai Vini della Francia, e di altri Paeſi, dove con più ſollecitudine, diligenza, e avvedutezza ſono ſtati da diverſi anni in quà migliorati: e queſto loro miglioramento ha ſoprattutto poi meſſo in dubbiezza, ed in qualche diſcredito appreſſo molti i Vini noſtrali anche perfetti,

§. IX.

SEconda: eſſendo variata l' opinione, ed il guſto degli Uomini a riguardo dei Vini, per quella ſteſſa ragione o deſtino, per cui variano i coſtumi, e le mode, nè accaduto che alcune ſpecie di Vino, un tempo in gran pregio, non ſieno altrimenti in eſtimazione, quantunque effettivamente o fiſicamente non ſia variata, nè deteriorata la maniera di farli; onde eſſa opinione, quando ſi voglia conſultare il proprio utile, e la propria

eco-

economìa, deve eſſere atteſa, ed obbedita, e biſogna a modo e guſto d'altri correggere e ridurre anche i Vini noſtri.

§ X.

TErza: perchè i Poſſeſſori, volendo avere in quantità da ſmerciare i loro Vini negl' anni antecedenti ſtati richieſti, e ſtati trovati del loro guſto, gli ricreſcono con tagliarli, ed allungarli con altri Vini, e uve diverſe del Territorio, o di quelle vicinanze, ma non di quella ſpecie sì buona, e ſicura: e queſte tagliature, e meſcugli, quando non guaſtaſſero la ſpecie, e qualità del Vino a riguardo del guſto, lo rendono capace a non durare gran tempo, e particolarmente a reſtare alterato, e molto peggiorato nei traſporti e viaggi; onde diſcredito ne viene alla ſpecie vera, ed originaria di eſſo Vino.

§. XI.

QUarta: per le iſteſſe allungature, e tagliture fatte con altri Vini dai Mer-

Mercanti per ſete di guadagno maggiore nel mandare i noſtri Vini in lontani Paeſi, o con mandarne ſpecie affatto diverſe da quelle effettivamente ſtate richieſte; le quali meſcolanze, alterazioni, e non eſeguite puntuali intenzioni dei Committenti, fanno sì, che i Vini arrivino torbidi, ſnervati, guaſti, e non della richieſta e ſuppoſta bontà, ed in conſeguenza le ſpecie originali di eſſi Vini, ſi ſcreditino, e ſi interrompano o ſi perdano totalmente le Commiſſioni.

§. XII.

QUinta: perchè ſi praticano molte traſcuratezze, e diverſi incovenienti nelle maniere, con le quali ſi mandano fuori i noſtri medeſimi Vini, vale a dire in maniere diſpendioſe, e ſoggette a ricevere dei danni ne i viaggi; onde i committenti reſtano diſguſtati, e ſi determinano negli anni ſuſſeguenti per Vini di altri Paeſi.

§. XIII.

§. XIII.

PEr rimediare agl' inconvenienti di ſopra accennati al Paragrafo VIII. è eſpediente, che i Poſſeſſori o Fattori abbiano ogni lor cura, acciocchè tutti i Vini di un qualche guſto dichiarato, e già conoſciuti, e nominati, e ſpecialmente quelli, che dir ſi poſſono di prima claſſe, come *Monte Pulciano*, *Chianti*, *Carmignano*, *Valdarno ec.* i quali ſono anche i più generoſi, e durevoli, ſieno religioſamente fatti nella forma migliore, che mai ſia ſtata coſtumata, e che per la cognizione di tal materia intender ſi poſſa, che vada praticata: vale a dire col non ammettere che le ſpecie di uve più proprie per ſomminiſtrare ſimil Vino, e ſe è poſſibile anche capaci a migliorarlo (§. XV[illegible] Coltivare le Vigne, o Viti, che lo produ.ono, ſecondo le buone ed eſperimentate regole dell' Agricoltura (§. XVII.). Raccogliere le uve nel giuſto tempo (§. XX.). Farle bollire quanto conviene, e non di vantaggio. Conſervare finalmente il Vino nelle botti,

e nelle

e nelle Cantine nella forma indicata (§. XX.).

Queſte attenzioni praticate intorno ai ſoprammentovati noſtri Vini di prima Claſſe ſerviranno a tenerli nell' antico lor credito, ed anche a renderli più ſtimabili: perchè realmente quando non ſieno dalle diſgrazie delle ſtagioni, e dall' incuria enorme de' Facitori peggiorati, ſono ſpecie originalmente generoſiſſime, e che ſtanno a fronte d' infiniti altri Vini, anzi hanno un guſto lor proprio, non comune agli altri d' Europa, e per il quale alle Menſe dei Grandi, e preſſo chi ha opinione e ſenſo per un vino grande e generoſo, avranno ſempre un poſto decoroſo tra i primi del Mondo.

Tali noſtri Vini ingenui, o ſia non tagliati con altri Vini (§. XXVII.) e fatti con le neceſſarie cautele, ſi manterranno tali lungo tempo, e non arriveranno alterati o guaſti nei Paeſi lontani, come accade ai con perfetti, o ai già viziati nel Paeſe.

§. XIV.

PEr poi contentare il corrente gusto, procedente dall' opinione, e dalla moda, che trova ordinariamente ottimi, spiritosi, e non tanto offensivi o gravi certi Vini d' altri Paesi, ed in specie quelli della Francia, e riguarda la maggior parte dei nostri come troppo sostanziosi, o di corpo, e dannosi alla salute, ovvero inebrianti, si può pensare a correggerli, e farli diversamente da quello che si fanno, migliorando cioè, e riducendo del ricercato gusto tutti quelli, che non si possono annoverare tra gl' altri di prima classe, o fra quelli, per i quali la reputazione, e la richiesta è già stabilita, quantunque non sieno per divenire tanto generosi, o perfetti quanto i primi. In questo caso con l' industria e l' arte si renderanno anche questi di gran credito e nome nell' Europa, e con la cognizione della qualità delle uve, e della specie del Vino, a cui mediante l' arte si possono i nostri render simili, tali facilmente, e sicuramente li renderemo.

E sic-

E ſiccome tal cognizione non può a buon ora averſi, che da pochi, e forſe da veruno dei noſtri, perciò ſarà neceſſario che ſi facciano a tal fine delle eſperienze e delle prove. Acciocchè poi da tutti facilmente far ſi poſſano queſte prove ed eſperienze a tale ſcopo relative, molte ſono quivi le maniere e cautele di fare i Vini da me ſtate raccolte, e riportate al §. XXI. e ſeguenti, ſecondo il guſto e coſtume di più Popoli, tanto antichi che moderni, dalle quali molto potraſſi apprendere per fare i Vini noſtri ſimili a quelli, qualora effettivamente ſopra i noſtri poteſſero i medeſimi eſſere in eſtimazione, o almeno per apprender notizie da migliorare effettivamente varie ſpecie dei noſtrali a quelli inferiori.

§. XV.

SIccome in realtà le ſpecie migliori, e ſincere dei noſtri Vini ſono molto ſcarſe in raccolta o ſia in quantità a proporzione delle richieſte, e dello ſmercio che hanno, o potrebbero avere; da queſto naſce il caro loro prezzo, il loro adul-

teramento con vini inferiori, e ne nascono tutte quelle frodi, delle quali si dolgono frequentemente i Committenti, e quei fra i nostri ancora che odiano di cuore l'inganno, o mal soffrono quel discredito, che per simil causa ne viene anche a quelle specie di Vini, che tal discredito non meriterebbero. Si debbono perciò esse specie migliori di Vini ricrescere in quantità con nuove piantazioni di Vigne, e di Viti di quelle migliori e date specie (§. XVIII.) in terre, ed in esposizioni adattate (§. XIX.); e con difendere le Colline, dove sono piantate tanto le antiche, che le moderne Vigne producenti Vini di tal sorte, dagli accidenti che render le possono incapaci di tal frutto, le insalvatichiscono, e ne diminuiscono grandemente l'estensione rovinandone il suolo (§. §. XXIV. XXV. XXVI.).

§. XVI.

DEi rimedj poi appartenenti alle cause in quarto, e quinto luogo di sopra accennate ai §. §. XI. XII. producenti il discredito di alcuni nostri Vini, se ne terrà

spe-

ſpecificato diſcorſo al §. XXVII. e ſeguenti, dove ſarà parlato di tutti i provvedimenti, che eſpedienti ſono a prenderſi dalla Pubblica Autorità, acciò il credito, ed il commercio di eſſi Vini venga utilmente continovato, e notabilmente anche accreſciuto.

§. XVII.

Della piantazione, e cultura delle Viti; cioè del ſeminarle e rilevarle nei Piantonai; delle foſſe e altri lavori da farſi alle medeſime; del concimarle; del potarle; delle varie difeſe da farſi loro con muraglie o ſiepi; del ſanarle dalle acque ſotterranee; delle Piante nocive ec.

AVendo detto che per fare i Vini ottimi, e tali poterli mantenere, biſogna riunire tutte quante le attenzioni neceſſarie nella piantazione, e cultura delle viti, nella ſcelta di eſſe viti (§. XVIII.) nell' elezione del ſuolo o terra appropriata, maſſimamente per l' eſpoſizione della Vigna (§. XIX.), ſiccome avere tutte le convenienti cure nella Vendem-

mia (§. XX.), e riguardo alle maniere di fare esso Vino (§. XXI.); finalmente mettere in uso le maniere più proprie di custodirlo, e di conservarlo (§. XXII.). Perciò andrò adesso esponendo intorno a tutto ciò i miei pensieri, ed i precetti ancora ricavati dai più accreditati Agricoltori, e Scrittori, specialmente Moderni, a tale scopo adattati, e darò incominciamento dalla Piantazione e Cultura delle Viti: essendo per trattare delle altre accennate cautele nell' istesso modo in altrettanti particolari e distinti Articoli dopo del presente.

La buona coltivazione delle viti, quantunque a prima vista così non si creda, è difficilissima, e generalmente poco intesa, e meno praticata. M. Rollin parlando dei Vini della Grecia tanto lodati da Orazio, attribuisce la loro squisitezza non meno alla terra, ed alla felice situazione di quei Paesi, che alla esatta cultura praticata a quei tempi dai Coltivatori di quelle Vigne. Per lo contrario Plinio, che scrisse intorno a soli cento anni dopo Orazio, ci accenna che la

fama

fama dei Vini della Grecia cotanto anteriormente pregiati era nel ſuo tempo intieramente caduta per l' ignoranza e negligenza dei Coltivatori.

I proprietarj, o Vignajuoli, devono avere una ſingolare attenzione intorno al piantare, rilevare, e coltivare le viti, e debbono profittare con piantare, o propagginare nelle loro Vigne le ſpecie di viti riconoſciute migliori, e ſpiantare ed eſtirpare le inferiori, o cattive.

Dei Neſti, delle Propaggini, delle Foſſe, e di altri ſimili operazioni, e conſiderazioni non ne parlerò che incidentemente, avendone a ſufficienza e molto bene parlato tanti Scrittori, ed eſſendo coſe alla maggior parte dei noſtri Contadini e Fattori già note, e ſulle quali poche ſono le controverſie, che poſſono inſorgere. Può eſſere che in certi Territorj ſi pratichino intorno à ciò dei metodi meno vantaggioſi, ma l' attenzione e rifleſſione del Coltivatore ſulla natura del luogo, volendo penſare al proprio vantaggio, gli farà cangiar pratica, e correggerà quei difetti, che debbono eſſer tolti.

Riguardo agl' Inneſti piacemi accennare che di rado abbiſognano, e generalmente diſapprovanſi per le molte e minute diligenze che richiedono, difficili a praticarſi dai Contadini, e nelle aperte Campagne, e perchè ancora le Viti inneſtate ſi trovano poi più deboli delle altre.

Volendo però inneſtare le viti, ſi conſidera eſſere il miglior metodo quello ultimamente trovato e deſcritto da *M. Dupuis Demportes nel ſuo Gentiluomo Coltivatore*, e addimandato da eſſo *Inneſto al tronco*, che faſſi col trivellare il piede di una vite cattiva, ma giovane, e ſana, e paſſarvi un ſermento un poco ſcorticato di una vite vicina di buona qualità, e ſerrarglielo addoſſo con cera o meſtura per difeſa dell' aria. Queſto neſto attrae doppio alimento, cioè dal tronco proprio, e da quello con cui è riunito. Dentro lo ſpazio di due anni ſi trova perfettamente annodato e riunito, ed allora ſi taglia dal nodo in sù quanto vi è della Vite inneſtata e cattiva. Ma queſto metodo non ha luogo ſennon dove ſono viti ottime non molto lontane dalle cattive.

Chi

Chi desidera precise, e minute notizie sugl' Innesti, può consultare la memoria del Signor Conte Ludovico Ottelio pubblicata negli Atti dell' Accademia d' Agricoltura d' Udine, e M. Bidet *de la Culture des Vignes* fra i moderni, siccome Columella ed il Palladio fra gli antichi.

Venendo ora a considerare la Vite assicurata, o adulta, ed in stato di dar Vino, è certo che senza cultura ella non produrrebbe che dell' Agresto: e mediante solo la coltivazione, vale a dire le diligenze ed i lavori fatti intorno ad essa in stagione conveniente ed a norma del bisogno, produce uva perfetta, saporita, sostanziosa, dolce, delicata ec. e per conseguenza dalla diligenza, e cultura della Vite ne nasce in gran parte la qualità, e la bontà del Vino prodotto.

I lavori del terreno fatti a proposito, ed in tempi asciutti, possono in pochi anni far cangiare di natura anche una terra poco in apparenza favorevole, purchè ella non abbia dei vizj essenziali. Essi lavori mutano la grana del glutine, e la tenacità e densità del-

la terra, aprendo e ſviluppando i principj, e le particelle attive di eſſa, e rendendola molto più propria a nutrire vigoroſamente le viti, ed a prudurre dei Vini migliori.

Ottimo metodo per avere un Piantonajo di buone Viti detto dai Franceſi *Pepiniere*, è l'appreſſo. Dopo aver preparato il terreno che ſi vuol mettere a tale uſo, ſi ſcelgono dopo la vendemmia in tempo aſciutto dei ſermenti delle migliori viti, che abbiano quattro occhi ben formati, e ſtagionati. Quei ſermenti, che hanno eſſi occhi molto fra loro vicini producono il frutto più preſto. Si fanno delle buche in terra con un groſſo e lungo cavicchio alla diſtanza di un mezzo piede fra l'una e l'altra, e vi ſi pongono i magliuoli in modo, che il terzo bottone, ovvero occhio, torni a fior di terra, e ſi riempie la buca con terra ſtacciata, ſopra la quale ſi ſpande dei calcinacci, e della rena. Alcuni con queſta maniera hanno avuto qualche grappolo d' uva il ſecond' anno, ed avendo trapiantate queſte viti preſtiſſimo hanno avuto una raccolta di vino.

Ma trattando più minutamente queſt' articolo dei magliuoli, dirò che queſti piantandoſi, acciò facciano la maggior riuſcita, devono avere gli occhi fitti, non avere antecedentemente gettati molti fermenti, e non eſſer molto ſottili, acciò abbiano vigore per gettare prontamente, e buone radici.

Devono ſceglierſi, per piantare di nuovo una Vigna, per la maggior parte viti di uve nere, e ſoprattutto delle migliori, fra le quali ſi valutano l' Occhio di Pernice, la Malaga, l' Aleatico, la Lacrima di Napoli, il Canajolo, il Moſcadello roſſo, il Sangioveto, il Color dolce, l' uva Tedeſca o Zeppolino, l' uva Volpola o Cimiciattola, il Tribbiano Fiorentino ec. le quali uve producono tutte Vino ſquiſito, non aſpro, o troppo dolce, ma ſpiritoſo, ſaporito, e inſieme delicato. Qualora fra queſte nominate ſpecie di viti ſe ne trovi una tal qual meſcolanza, ed acciò ſi poſſano facilmente diſtribuire tali ſpecie facendone una piantazione nuova, ed avere ſi poſſa nei proprj effetti all' occorrenza tali aſſortimenti di uve, è eſpediente quando

do le uve ſono mature di contraſſegnare fra tali viti quelle che ſi vorranno con legature di giunchi, o ſalci, o in altra equivalente maniera, per tagliarne a ſuo tempo i magliuoli, e non fidarſi di quelli, che dicono di riconoſcere in Inverno le ſpecie diverſe delle viti dai loro tralci. E' vero, che il noſtro Trinci aſſegna a molte ſpecie di viti la groſſezza, ed il colore dei tralci, e la figura dei reſpettivi pampani, ma queſte ſegnature ſono molto incerte ed equivoche. Per queſta ragione dunque gioverà nel fare le coltivazioni di nuovo, che le diverſe ſpecie non ſieno piantate confuſamente, ma ogni diverſa ſpecie in diſtinti poſti o filari. In queſta maniera nell' atto della vendemmia ſi potranno ſcegliere, e doſare le uve a piacimento, e con ſomma facilità.

Ogni ſpecie di vite vuol eſſer poſta da ſe, nè mai una gran quantità di Vigna deve eſſer piantata d' una ſorte di vite ſolamente, acciocchè negl' anni a quella ſpecie di vite contrarj tutto non ſi perda il frutto; e ſiccome la quantità diverſa, o moltiplicità delle uve, è un

impedimento alla miglior qualità del Vino, e cagiona altresì confusione nel gusto di esso; perciò bisogna che ve ne sia tra le altre una buona specie predominante, che lo determini, come ce ne avverte M. Bidet Tom. II. Cap. 8.

Secondo Columella Lib. 3. cap. 10. i magliuoli da piantarsi non devono aver attaccato nulla del vecchio, come è quel martello che molti nel tagliarli dalla vite soglion loro lasciare; e secondo il medesimo nel piantarli non si devono mai storcere.

Per i primi tre anni si dovrebbero governare con pecorino, e colombina trita, e sciolta con acqua, acciò tal governo possa giungere alle barbe, farle ingrossare, e renderle più capaci a nutrire vigorosamente le piante sopra a terra.

Si deve poi risecar loro quella quantità superflua di tralci, che soglion gettare, lasciando nel secondo o terzo anno un solo capo per la lunghezza di quattro, o cinque occhi, regolandosi poi a proporzione della forza del magliuolo, acciò nell' anno susseguente l' umore

more della pianta non si disperda; ma si formi il capo principale della vite.

Siccome è raro che i magliuoli si possano piantar subito che sono recisi dalle viti, perchè queste si potano in più luoghi nella Luna di Gennajo, e le fosse si piantano in quella di Marzo, però è necessaria cosa di conservarli in piccoli fasci messi col piede nei fossi d' acqua corrente, ed esposti a mezzogiorno, acciò non gelino; ma meglio è ancora il conservarli in una cantina, la quale non sia dominata dai venti, e tenerli col piede involto nell' arena molle, tornando di tanto in tanto a bagnarla, quando se ne veda il bisogno; le gemme, o sieno gli occhi di essi stati lungamente sott' acqua non si sviluppano, ma marciscono, e quelli che germogliano sono gli altri restati fuori dell' acqua.

Virgilio e altri Geoponici vogliono che le fosse dove si dee piantar la vite si facciano un anno innanzi, e secondo alcuni si devono preparare con bruciarvi dentro dei fermenti.

Secondo Columella e il Palladio la Vigna deve essere zappata molto spesso, e se-

e ſecondo alcuni ogni meſe. Si devono *uccidere* i magliuoli dopo i due o tre anni nei terreni migliori, e nel quarto anno quelli nei terreni magri, e dopo non ſi devono potare che a tre occhi per il più, e così è eſpediente continuare tali potature per altri cinque anni, o ſei; e quando le viti ſieno condotte ad avere un piede, o fuſto che dir ſi voglia, a dovere, ſi alzeranno accecando gli occhi del tralcio per quella lunghezza, che deve formare eſſo piede, o fuſto della vite.

Se conveniſſe far venire anco di lontano con qualchè ſpeſa dei buoni magliuoli, mette conto il farlo. Intorno a queſto general precetto è di avere i magliuoli da Regioni più aſpre e fredde, e da terreni magri, piuttoſto che da Regioni calde, e da terreni graſſi. Le viti, le quali ora producono in Spagna il famoſo Vino detto *Pedro Chimenes*, o *Ximenes*, ſi vuole che ſieno ivi ſtate portate da uno di tal nome dalla Germania, e quelle che rendono ora l'accreditatiſſimo e ſquiſito Vino del Capo di Buona Speranza, ſenza che ſi poſſa mettere in dubbio, vi

furono

furono traſportate dal Reno, e dalla Borgagna dagli Olandeſi. Ma volendo fare dei nuovi tentativi, non e neceſſario rigoroſamente obbedire a codeſta regola, avendo noi l' eſperienza che viti venute dalla Spagna, dalle Canarie, e altre Regioni fra le più calde, hanno fatta rieſcita maravigliosa, come quelle fatte venire dalla Real Caſa de' Medici, e delle quali in più luoghi di queſta Memoria ſi parla. In queſto caſo ſi deve aver cura di fare involtare i magliuoli, e imballarli, o incaſſarli ſecondo la lontananza dei Luoghi, da' quali ſi fanno venire. Quelli che hanno fatte delle piantazioni d' altri Alberi fruttiferi, ſanno bene queſte coſe, e ſanno le precauzioni, che biſogna avere, quando ſopraggiunga qualche accidente che vieti il poter ſubito mettere in terra tali Piante.

Siccome le ſpecie migliori di Viti gettano meno legname, e producono tralci più corti, è neceſſario alcuna volta di ricorrere all'arte, per moltiplicarle e propagarle con far delle buche dette *Piemonteſi* al piede della ceppaja delle Viti, ricoprendo di terra e di concio eſſi

tralci

tralci corti, avendoli ripuliti, ed un poco sbucciati, e intaccati presso al ceppo, dove gettano radici; o con fare dei *Margotti*, detti in qualchè luogo *Archetti*, per mezzo di canestre piene di terra, nelle quali si seppelliscono i sermenti nel posto dove abbiano due occhi, con lasciarne fuori altri due, e preso che abbiano a gettar radici, il che suole accadere nel secondo Anno, si taglieranno verso il piede.

Le viti debbono esser piantate a filari dritti, mentre così si facilitano tutte le operazioni, che richiede la vite, ma specialmente per cogliere le uve, acciò l'aria vi domini, e vi circoli, e il Sole facilmente le illumini, e riscaldi, e perchè le uve non marciscano, cosa che facilmente accaderebbe qualora fossero troppo fitte: e più distanti giova tenerle nelle pianure, e luoghi pingui, che nelle terre leggiere, magre, e di costa.

Nei luoghi dove convenga ricavar dalla terra altri prodotti, giova tenerle nei limiti dei campi, o almeno a filari tanto distanti che il terreno vi si possa lavorare con i Buoi: ed in questo caso al-

lor-

lorchè la terra non sia tanto tenace, o come si dice *forte e grossa*, e tali filari di viti fossero poco distanti, si potrebbe far uso per non le danneggiare dell' Aratro disegnato da M. Du-Hamel, il quale è piccolo, e tirato da un solo Animale, che più facilmente si dirige, e in modo, da non toccare le viti. Veggansi i suoi Elementi d' Agricoltura Tom. 2.

Le viti di otto, o di dieci anni, tutte le altre cose essendo eguali, producono il Vino più consistente, più sostanzioso, e di miglior qualità, che le più giovani, ma sono più soggette ad esser danneggiate dal diaccio.

In ogni Vigna tra le altre specie di viti qualche moderno Oenologista vuole che vi sia una quantità di viti di quella specie detta *Moscado*. Questa specie matura anche presto, e non altra attenzione diversa dall' altre ella richiede, fuorchè d' esser tenuta più alta delle altre, ed i suoi tralci più fortemente sostenuti, e legati, per la ragione di essere una Vite più grossa, e vigorosa.

Le Vigne non si piantino in primavera, ma bensì da S. Martino fino a

Natale;

Natale: perchè in queſta ſtagione non ſono ſorpreſe dall' alido, e perchè i Contadini hanno più tempo da ſpendere in ſimil lavoro.

Quando poi ſi voglia piantar di nuovo una qualche Vigna in terreno magro, e sfruttato ſenza rinnovare la terra, è neceſſario ſeminarvi delle veccie o fave in abbondanza, o ſia molto fitte, e quando ſono preſſo che a perfezionare il frutto ſoveſciarle arando di nuovo la terra; mentre da queſte, marcite e conſumate, ne riſulta un graſſo, o concime dei migliori, che ſi poſſano a tale effetto impiegare.

I Campi che ſono di lor natura graſſi, ſi arano profondamente, e ſi cuoprono di ſabbia, o di terra leggiera, e cretoſa, dipoi ſi rinnova il lavoro, acciocchè le due ſpecie di terreno ſi uniſcano inſieme; oppure, lo che è più facile, ſi ſeminano di orzo, o di avena per digraſſarli, ed in tal modo ſi rendono atti a ricevere le giovani Viti, le quali nelle terre molto nutritive o graſſe in vece di creſcere proſperamente, incontrano piuttoſto la loro rovina, come ce

ne porge l'insegnamento M. Bidet Tom. I, Cap. 29. e per esperienza abbastanza lo sanno tutti i nostri migliori Coloni.

Un terreno poi affatto nuovo, che non sia mai stato a Vigna, si volta sossopra, e si ammonta, lasciandolo esposto in tal maniera a tutti i venti nell' Inverno, ed in specie alla Tramontana, poi si semina di qualche Biada in Primavera, e si pianta in Autunno. Il Palladio *De Re Rustica Lib.* 12. ha detto che il piantare la Vigna nell' Autunno, o sia prossimamente alle piogge d' Inverno, specialmente nelle terre secche e leggiere, o nelle Colline magre, esser la regola migliore; e questa corrisponde all' esperienze moderne, e dei più attenti Agricoltori, perchè si perde minor numero di Viti in essa piantazione, e si guadagna considerabil tempo per il frutto, o sia per la raccolta.

Se varie Viti della prima piantazione periscono, non si ricuperano mai più, e le piantate susseguentemente nei medesimi posti difficilmente fanno la riescita delle altre. Questa è un' esperienza, che in proprio ho fatta nella piantazione d'al-

cune

cune mie Vigne, ed è ſtata fatta ancora da altri; perciò giova che la prima piantazione ſia fatta in tempo opportuno, e rieſca felice, perchè dovendoſi tornare a piantarne altre nei poſti dove ſono perite le prime, queſte ſeconde reſtano ſempre più ſtentate, e ſterili, e nuovamente vanno male. In tal caſo giova piuttoſto propagginare le prime, che piantarne delle nuove.

Tal piantazione giova che ſia fatta inoltre in tempi aſciutti, non guaſtando dopo che ſopraggiungano le piogge, anzi queſto è un ſucceſſo favorevole. Piantate poi in tempi piovoſi molte Viti periſcono, e non vegetano vigoroſe quanto le prime, come per eſperienza propria ho pure abbaſtanza imparato. Si pratica generalmente piantar le Vigne in luoghi aſciutti, come ſono le Colline, e ſi coſtuma ancora, per aſſicurarle e tenerle meglio, di fognarle; ma in tali poſti periſcono bene ſpeſſo per il troppo alido, mentre ſi vedono dall' altro canto Viti molto vegete e durevoli nelle pianure, dove ſtagnano lungamente le acque nelle foſſe, e dove non ſi coſtuma in modo

alcuno ſimili ſogne. Qualcuno inoltre ſul riflesſo che l' acqua, ſuppoſta generalmente nociva alle Viti, tale non ſia giammai, a motivo d' eſſer coſtituita da particelle piccoliſſime, gravi, ſferiche, e mobili, e perciò con ſomma facilità capace non ſolo a ſcorrere ſulla ſuperficie della terra, ma anche eſſer pronta a inſinuarſi, penetrare, e ſcendere nelle viſcere di eſſa, ha deſiſtito dal fognarle, ſi è riſparmiato tal tedio e tale ſpeſa, e non ſi è accorto d' inconveniente o deterioramento veruno nelle ſue Viti. Tale ſperimentatore è ſtato il Sig. Venturini di Lamporecchio, e di queſta prova ci aſſicura nella ſua Lettera ſtampata ſull' Agricoltura (pag. 9.) e pubblicata non ha molto a Piſtoja.

Realmente ſe l' acqua non pregiudica che di rado alle viti nelle pianure, tanto meno pregiudicar deve nelle colline, dove per la qualità e declività del ſuolo, deve più facilmente tendere al baſſo, e ſmaltirſi. Ma giova avvertire, che un certo grado di aſciuttezza di terreno è ſempre più naturale, e vantaggioſo alla vite. Le viti piantate in

tempi

tempi piovoſi facilmente periſcono, o fanno peggior rieſcita; e le gemme dei magliuoli reſtate molto ſott' acqua, le quali non vegetano, nè ſi ſviluppano, ma che marciſcono, ce ne ſomminiſtrano un' evidentiſſima prova, ſebbene vi ſieno alcune ſpecie di viti, le quali di lor natura ſono molto meno delle altre dalle piogge e dall'umido danneggiate, ma che anzi, per eſperienza fatta, di un diſcreto umido piuttoſto godono. Queſto diſcernimento deve averlo lo ſperimentato Coltivatore, mentre quì s' intende parlare della pratica e cura unicamente generale.

Dico però ancor io che nei Poggi non ſia tanto neceſſario, col ſoprammentovato Signor Venturini, fognar le viti, e ſtiparle, come ordinariamente ſi coſtuma; perchè ſenza tali fogne ſuſſiſtono nelle pianure, e perchè nei poggi molto ſpeſſo periſcono per alido; ma che tutta la regola di praticar le fogne ſi debba prendere dalla natura ſteſſa del ſuolo, ſe è poco o punto declive, e ſe formato da terra di ſua qualità capace a ritenere per lungo tempo un umido ſoverchio, lo che non eſſendo, dico ancor io aſſe-

verantemente che le fogne ſi poſſono totalmente traſcurare, anzi non vadano praticate.

La facilità che noi abbiamo di propagginare le Viti, e di moltiplicarle per via di mazze, ha impedito che ſi penſi ad averle di ſeme, ed a fare ſu quelle nate di ſeme le dovute eſperienze. Nelle Oſſervazioni ſulla Fiſica, e Iſtoria Naturale, e ſulle Arti pubblicate a Parigi (Tom. IV. 1771. in 8. pag. 206.) ſi riporta che un particolare ha ſeminato le Viti con molta diligenza, ed ha avute varie qualità d' Uve incognite finora, e non ſalvatiche, ma buone a render Vino. In diverſi Luoghi pure della Marca, e dell' Umbria ſi pratica di avere e rilevare le Viti di ſeme.

Queſt' eſperienza combatte vigoroſamente l' opinione di quelli che ſoſtengono, che il *Vinacciuolo*, o ſeme dell' Uva non produce che Vite o Uva ſalvatica, e intieramente inutile a far Vino. Eſſi appoggiano il loro ſentimento ſull' aver vedute delle Viti inſalvatichite, e cariche di Uva acida ed aſpra anche

nei

nei Climi meridionali. Ma le migliori Viti trascurate, e abbandonate devono così ridursi, quantunque non sieno di specie veramente salvatica. La Vite propriamente silvestre è una specie affatto distinta dalla comunemente coltivata. La prima è detta dai Botanici *Vitis Labrusca* (C. B. Pin. 299.); laddove la seconda è nominata *Vitis Vinifera* (C. B. Pin. ibidem): e di questa se ne danno molte specie, o varietà, sostenute tali, o migliorate, e moltiplicate quasi all' infinito, mediante la coltivazione, o l' arte, la natura del terreno, l' esposizione, la concimatura ec. Nel Lionese, ed altrove sono state rilevate delle Vigne di seme, dalle quali è stato ricavato ottimo Vino. Un Proprietario, che ha fatte pure sopra di ciò delle esperienze, hà assicurato che questo Vino molto più tardi o difficilmente volta alla fermentazione putrida.

Ho qui riferito questo, non perchè io creda che il metodo delle propaggini, e dei magliuoli debba cangiarsi, e non essere il preferibile, ma mi sono fatta lecita questa digressione, per non

tralaſciar coſa alcuna, che poteſſe aver qualche utile, e che foſſe relativa al noſtro argomento, a fine d'impegnare i noſtri Oſſervatori e Coltivatori a fare delle nuove oſſervazioni ed eſperienze a queſto propoſito. Qualunque coſa accertata ed eſperimentata può avere in ſeguito utiliſſime e grandioſe conſeguenze.

Ma per tonare al noſtro propoſito; mancando di Viti buone, gioverebbe far venire dei magliuoli dai luoghi che hanno gran nome per i loro Vini; e ſebbene in Toſcana ſi abbia dovizia di ottime ſpecie di Viti, e non ſi ſia nel caſo di doverne mendicare dai Paeſi lontani, tuttavìa le Perſone denaroſe non devono in qualche occaſione traſcurare ſimile acquiſto di Viti, ſe non altro per farne ſperimento, e per dare anche in Paeſe qualche credito maggiore ai loro Vini.

In alcune Vigne della Contèa di Neucaſtel negli Svizzeri ſono ſtate piantate delle Viti fatte venire dal Lioneſe, e dalla Borgogna, le quali hanno ivi prodotto un Vino quanto ſi poſſa mai deſiderare eccellente: e quel Vino pertal cauſa è aumentato molto di credito, e di prezzo.

Le

Le ſpeſe e le attenzioni in ſimili intrapreſe ſono ben preſto e largamente ricompenſate, e chi ha intorno a ciò dei riguardi in ſpendere, biſogna caratterizzarlo per corto d'intendimento, e ſenza amore alcuno alla Famiglia, ed alla Patria.

Noi per altro, come ſopra ſi è detto, con tenuiſſima ſpeſa poſſiamo avere Viti d'ogni ſorte dai Territorj e dalle Vigne circonvicine; ma non ſerve che la qualità originaria delle Viti ſia ottima, ſe il terreno, e l'eſpoſizione non è favorevole, e ſe la cultura di eſſe è traſcurata. Dall'altra parte con ſpecie di Viti non delle migliori, per mezzo dell'arte e dell'attenzione ſi fanno Vini eccellenti.

Le Viti portate dal Reno, e dalla Germania al *Capo di Buona Speranza*, e in Spagna, come ſopra ho toccato, ci poſſono ſopra di queſto convincere. Il Vino del Reno ha piuttoſto dell'auſtero, e del crudo, e quello del Capo di Buona Speranza oltre ad eſſer molto generoſo, ed eſſer come dir ſi ſuole gran *Liquore*, è anche molto amabile e piuttoſto dolce.

Negli antichi tempi era celebre appreſſo i Romani per i ſuoi ſquiſiti Vini il Mon-

il Monte Gauro, ſituato tra Pozzuolo e Cuma. Queſti Vini trovanſi lodati da Stazio, Sidonio Apollinare, e da Galeno; dopo però l'impero dei Romani così fertile e rinomato Monte tanto ſterile ed oſcuro addivenne, che non ſenza ragione i circonvicini abitanti lo addimandarono *Monte Barbaro*, come tutt'ora ſi chiama. Nuovamente però nei moderni tempi, e forſe da cento anni in quà, è ſtato in molti luoghi coltivato, e piantato di Viti, e tuttoche il monte, e la ſpecie del Vino in eſſo prodotto non abbiano il nome di barbaro cangiato, molto dovizioſo, e di credito è tornato ad eſſer quel Tertitorio, e molto buono e ſtimato il ſuo Vino.

Per l'incuria dei Poſſeſſori, e per varie alterazioni accadute al terreno mancò ai tempi di Nerone il Vino *Cecubo*, che raccoglievaſi nel ſeno o golfo Amiclèo, e per ſimil ragione anche il Vino di Luni tra i Vini Toſcani tanto anticamente celebrato. Si rifletta che il Vino *Falerno*, *Cecubo*, *Amineo*, ed altri Vini conſimili e ſquiſiti dei Romani erano fatti di Uve coltivate ſopra i Pioppi; quando

ap-

appreſſo di noi un tal Vino ſuol eſſere il peggiore, il più acido, o aſpro, ed ancora il più debole.

E' accaduto in alcuni luoghi, dov' erano ottime Viti, e vi ſi faceva Vino ſquiſito, queſto eſſer totalmente peggiorato, e le ſpecie delle Viti trovarſi deteriorate, non per ſola incuria nella coltivazione delle Vigne, o per variata maniera nel fare il Vino, ma bensì per male inteſo intereſſe di chi ne ha avuta l' intendenza

Alcune ſpecie di Viti inferiori avendo meglio reſiſtito agli accidenti e contrarietà delle ſtagioni, ed avendo prodotta molta Uva, e le ſpecie migliori avendo facilmente patito per l' ingiurie de' medeſimi tempi, ed avendo prodotto poca Uva, e queſta eſſendo ſtata mangiata dai Cani, o portata via dagli Uomini, è accaduto che i Contadini, o Coltivatori ignoranti, o molto avidi, allorchè hanno trovate delle Viti, che producevano Uva guſtoſa, non le hanno propagate, ma bensì ſi ſon piuttoſto preſi cura di aumentare le inferiori, comecchè non biſognoſe di eſſer tanto guar-

date, e come capaci a render molto Vino.

Tale inconveniente può aver luogo molto facilmente tanto nelle Pianure, che nelle Colline, dove ſieno delle Terre molto abitate. Nel primo caſo non v' ha quaſi biſogno di correzione, perchè le Pianure non producono generalmente Vini ſtimabili; ma il ſecondo è ſempre da riconoſcerſi come un gran danno, che merita riparazione: eſſendo le Colline i luoghi adattati e proprj per gli ottimi Vini, e meno alterabili nei lunghi traſporti.

Se il terreno non è troppo alto ſi ſtima ottima coſa dargli una vangata anche avanti Natale, dopo aver data la più concludente lavoratura al terreno in Agoſto, o avanti le piogge dell' Autunno, e aver ripulite le Vigne da ogni erba, che foſſe creſciuta loro d' intorno al piede, e poi potarle in tempo dolce, ed aſciutto: e ſe il terreno è magro far biſogna tal vangatura dopo avervi ſopra ſparſa della vinaccia, del terriccio, delle conciature di quoj, o della ſegatura, e del letame meſcolato a ſtrati con delle

pio-

piote, ſpecialmente bruciate, e con eſſe conſumato ed incorporato.

Queſto è l'ingraſſamento, del quale uno ſi può ſervire in Autunno per ricoprire a volta a volta il terreno delle Viti ingrato e magro.

La terra roſſa è molto tenace quando è umida, e molto dura quando è ſecca, perciò deve eſſere infinitamente più delle altre terre lavorata, e con qualche meſcolanza reſa più poroſa e leggiera.

Quando uno aveſſe un ſuolo di terra forte, argilloſa, e umida, e non oſtante vi voleſſe piantare delle Vigne, purchè foſſe in opportuna eſpoſizione, ſi potrebbe eſſa correggere col metodo indicato da M. Bourgeois, qual è di meſcolarvi della ſabbia, ed anche a mio parere della creta, del galeſtro, e dei calcinacci, che in relazione dei ſuddetti difetti ſarebbero la più fruttuoſa e ſquiſita marna, che dar ſi poteſſe a ſimil terreno.

In Primavera ſi ſpargerà nelle Vigne della terra, della marna, e dei calcinacci preparativi, e portativi in

In-

Inverno. Il ſugo graſſo cavato dai marazzi, e luoghi paludoſi, dal fondo dei fiumi, e delle foſſe, non ſi deve impiegare in ſtagione alcuna prima d' aver laſciata ſvaporare, ſeccare, e ſtagionare tal materia almeno per un anno intiero: ed allora, quando ſia ſtata più volte rivoltata, e ben ricotta, ſi metterà in opera, come ſi coſtuma fare col terriccio, o altro concio; mentre invece di far pregiudizio ai Vini eſſa è anzi capace con le ſuddette precauzioni a favorire la buona qualità di eſſi. Le Uve matureranno prima, reſiſteranno di vantaggio alle freſcure, brinate, e ghiacci, e renderanno un moſto più ſoſtanzioſo, e glutinoſo.

L' Agoſto ed il principio d' Autunno è la ſtagione nella quale ſi fanno le migliori avvignature e lavori intorno alle Viti. Se non ſi foſſe ſparſa nel terreno qualcuna delle materie da me di ſopra ſtate indicate, vi ſi getterà un poco di letame, o di raſpatura di corna, e dei tritumi di quojo. Il letame propriamente ſi deve mettere nelle ſole foſſe delle propaggini, e in piccola

cola quantità: così fortifica la pianta, e la mette in ſtato di produrre a ſuo tempo ottimo frutto, Un proverbio Tedeſco dice = Miſt iſt iiberliſt = il concio ſupera la Scienza = vale a dire il governo ſupera tutte le altre avvedutezze.

Sopra però non ſe ne metterà, e ſoltanto con moderazione fra terra e terra nel lavorare il terreno. Si porrà dello ſterco di Vacca nelle terre che ſono leggiere, e di quello di Cavallo, o altro meſcuglio e ſugo nelle terre forti: queſta almeno è la regola più approvata da alcuni, i quali in queſta materia modernamente hanno ſcritto. Giova peraltro aver ſempre ſtudiata e rilevata la qualità delle terre, per dare ad eſſe una correzione proporzionata e fruttuoſa: e per avere dei Vini ottimi, biſogna che i ſughi, e le parti vegetabili, che ſi adoprano per governo, o concio delle terre, poſſano eſſer ricotte dal calore.

La gran fermentazione che il letame produce nelle terre, dice M. Bour-

Bourgeois, fa ſalire nei tronchi, o pedali delle Viti dei ſughi groſſi, e non digeriti, o aſſottigliati, dalla qual cauſa ne viene alle Uve una putrefazione piuttoſto, che una debita maturità, e per conſeguenza ſi avrà un Vino groſſo, torbido, e debole.

Queſta pratica di dare il concio o molto miſurato, o ſcarſo alle Viti, è molto bene eſeguita dalla maggior parte de' noſtri Contadini: ed è alla notizia di tutti che le Viti piantate e coltivate in terreni graſſi, e ricchi di governo, producono un Vino forſe abbondante, ma povero di buone qualità, e ſopra ad ogn' altra coſa poco durevole.

Parimente eſſa fermentazione del concio non bene ſpento fa creſcere e moltiplicare molte cattive erbe, le quali aſſorbiſcono molti dei raggi ſolari, che ſi rifletterebbero ſulle Uve, e fomentano all' intorno una certa umidità, che le diſpone a marcire: e le Uve perciò non poſſono giungere a quella perfezione, che il Sole, le rugiade, e le guazze poſſono loro con-

tri-

tribuire, particolarmente quando ſieno quaſi arrivate alla loro maturità.

Propriamente e comunemente ſi può far uſo di tre ſpecie di concime ſenza che coſti anche molto. Il primo è di letame tramezzato a ſuolo a ſuolo con creta, o rena, o altra terra appropriata alla natura della terra della Vigna: le quali terre aggiunte ad eſſo concio vengono notabilmente con poca ſpeſa a moltiplicarlo. Il ſecondo conſiſte in piote cavate dai prati dell' altezza di due dita traſverſe, e cavate ſegato che ſia il fieno. Queſte ſi laſciano ammontate fino all' Autunno, indi ſi rivoltano, acciocchè il ghiaccio dell' Inverno le penetri, e le diſciolga: e nella Primavera ſuſſeguente ſi ricuopre con tal terra di piote uno ſpazio di Vigna eguale a quello del prato, da cui tali piote ſono ſtate cavate: e queſta concimatura contribuiſce molto alla qualità e quantità della raccolta del Vino.

Sarà forſe detto, che un concio di queſta ſorte non è tanto poco di prezzo per il danno, ch' in far ciò ſi apporta ai prati, donde ſi toglie; ma giovereb-

be bene eſſer novizj affatto in genere di facilmente, e preſto rimettere nel primiero ſtato i prati in queſta forma ſmembrati. Si rendono anche più belli e fruttuoſi i prati, perchè ſimili piote, o come altrove ſi dice *pellicce*, ſi tolgono dai luoghi più radi di fieno, e che appunto converrebbe riſeminarli; coſicchè ſi vangano alla profondità di mezzo piede, ed in queſto ſtato ſi laſciano per tutto l'Inverno. In Primavera poi ſi concimano, ſi tornano a lavorare, e vi ſi ſemina nuovo fieno, non traſcurando di meſcolarvi una doſe di ſeme di erba Medica, ed incirca ad un quarto di Trifoglio della doſe totale del ſeme che vi s'impiega delle altre ſpecie di piante.

La terza qualità di concio, che ſi potrebbe adoprare, è quello coſtumato in Irlanda. Si cuopre uno ſpazio circolare di 15. piedi di diametro di felci, foglie d'albero, reſidui di boſco, ed altre sì fatte materie combuſtibili all'altezza d'un piede, che ſi cuoprono di terra argilloſa proſciugata al Sole, ad altrettanta altezza: indi faſſi un altro ſuolo delle medeſime materie combuſtibili,

e poi

e poi nuova argilla con l'istesso metodo a suolo a suolo; indi vi si accende abbasso il fuoco, e il tutto si brucia.

Questa terra e materia bruciata produce un ottimo concio, del quale uno se ne può servire in capo a ventiquattro ore, e si può dire con nessunissima spesa, e con grandissimo vantaggio insieme.

Le propaggini devono esser seppellite profondamente, e molto più nelle terre leggiere, che nelle forti; altrimenti il calore del Sole dissecchereb be le prime, e non potrebbe penetrare alle seconde.

Le Viti debbono esser tenute basse, poichè meglio in questa maniera vengono a godere della riverberazione dei raggj solari, e della forza dei medesimi riflessi dal terreno. Le Viti alte producono il Vino scipito, e debole, e mandate sugli Alberi o Pioppi lo producono agro, ed assai meno colorito; ma delle Viti mandate sul Pioppo ne parleremo più sotto ed espressamente in questo medesimo Articolo.

Non si lasceranno a ciascuna Vite,

che tre capi, o tralci, ed a ciaſcun capo, o tralcio un occhio, oltre al piccolo che torna di ſotto, addimandato *cieco*, e detto dai Franceſi in lor linguaggio *Ecuyer*. I Coltivatori che valutano più la quantità, che la qualità del Vino, e perciò ſi tengon lunghi nel potare, non raccolgono che Uva più piccola, e Vino meno generoſo: e le Viti in queſta guiſa potate vanno preſto a perire.

Gl' intelligenti d' Agricoltura nel legare ed accomodare i ſermenti dopo la potatura, cercano di ravvolgerli meno che ſia poſſibile intorno al fuſto della Vite; altrimenti le Uve più facilmente reſterebbero adombrate, e inſieme meno perfezionate. A queſto propoſito merita d' eſſer quì riportato quanto propone il Signore Venturini nella ſua Lettera ſopra i mezzi da eſſo praticati per render più fruttifero in tutti i ſuoi prodotti un Podere del Territorio di Lamporecchio ſtampata in Piſtoja da *Atto Bracali* in queſt' Anno 1772. Egli coſi dice alla pag. 14.

L' ottima direzione, che ricercaſi per

ben

ben coltivare tanto la Vite giovane, che la vecchia, non è certamente un' operazione, in cui il riuſcirvi bene ſia coſa facile, come molti ſi danno a credere; egli è un impiego pieno di cognizioni, e di particolari rifleſſi i più importanti, che ſi poſſano dare in queſt' arte: e ciò non tanto per la maniera, in cui debbonſi cuſtodire i Magliuoli piantati di pochi anni, ma ancora per ſaper potare, piegare, e legare il Vitigno, o capo degli ſteſſi Magliuoli, arrivati che ſieno all' altezza di mezzo braccio in circa, dopo di cui piegar ſi ſogliono i loro capi, acciò ſia il frutto alquanto più abbondante di quello che fino allora produſſero.

La maggior difficoltà di queſt' operazione fatta bene, come è di neceſſità ch' ella ſia, riſtringeſi principalmente nel procurare che il Vitigno o capo della Vite da piegarſi, reſti legato in maniera all' iſteſſo palo, a cui fu legata la Vite, che in piegandola faccia una piccola alzata, o baſſa centinatura fra il palo medeſimo e la Vite in modo, che nell' iſteſſa alzata, o baſſa centinatura,

vi reſti il ſolo primo occhio, o al più il ſecondo, tirando il reſto del capo verſo la ſuperficie del ſuolo, con legare l' eſtremità di eſſo ad altro ſufficiente e adattato ſoſtegno.

Maggiori utilità, e rilevantiſſime ne provengono certamente a coloro, che praticano una sì profittevole, e neceſſaria cultura alle Viti; poichè operando in tal guiſa mantengono in eſſere, e ſempre baſſe le loro Viti, che ſono in neceſſità di fare un buon piede, e di produrre quindi un copioſo ed abbondante frutto. E perchè furon legate ſecondo la buona cultura, qualunque Agricoltore, tutto che poco eſperto, trova maggior facilità nel potarle, per aver gettato un bel capo fruttifero nel primo occhio appunto, o al più nel ſecondo, in cui ragion voleva, che vegetaſſero, per la predetta oſſervabile vantaggioſa piegatura da non mai traſcurarſi.

Che ſe al contrario ſarà data al capò una centinatura, o alzata, nella quale, oltre al primo e ſecondo occhio, vi ſia anco il terzo; il primo tutto

che

che importante non vegeterà mai, e sarà in dubbio il vegetare del secondo, in maniera che sarà d' uopo il prevalersi del terzo capo, o vitigno per la produzione del frutto, e di dare alla Vite nell' anno avvenire un' alzata, alla quale non dovea giungervi che in tre anni, o forse due, se chi diresse l' operazione sapeva il suo dovere, come era di necessità, ch' ei a perfezione lo sapesse.

Oltre di ciò, perchè la Vigna si mantenga bassa, è di particolare importanza il legarla con sollecitudine, e primachè in essa segua lo sviluppo di quegli occhi esistenti nell' estremità dei tralci o capi da piegarsi, essendo questi i primi a vegetare, quando la Vite non fu legata in tempo, e prima della di lei maggior vegetazione.

Onde da ciò ne segue, che i tralci o sieno capi, tuttochè piegati posteriormente, e legati con quella perizia di sopra espressa, o non gettan mai nei loro primi occhi rigogliosi i capi atti e proprj per la produzione del frutto nell' anno vegnente, o i medesimi rimangon ciechi; per la qual cosa il Lavora-

tore trovati in neceſſità l'anno avvenire di prendere il capo fruttifero dove lo trova, e di alzar la Vite più del ſuo dovere, apportandogli con ciò un pregiudizio, che per lo più è ſenza rimedio. Fin quì il ſopraccitato Autore.

Riguardo poi al tempo di potare le Viti, non vi è pratica, che relativamente ai diverſi luoghi ſia tanto varia, e vi ſieno ſentimenti tanto diverſi; edinvero alcuni potano toſto che le Uve ſono colte: altri potano in ogni tempo, quando a loro pare, e conviene, purchè la ſtagione ſia dolce dal Novembre al Marzo. In Chianti Paeſe piuttoſto freddo ſi pota in Marzo, ed anche in Aprile; altri finalmente lo fanno in due tempi, cioè in Novembre laſciando un occhio ſoprannumerario, e poi in Marzo lo tagliano. Queſt' ultimo metodo ſembra fra tutti gli altri certamente il migliore.

Dai più autorevoli e ſperimentati Agricoltori ſi pretende che potandoſi le Viti in Autunno, e vangandole di buon ora in Primavera ſi avvantaggi la maturità delle Uve, e queſta pratica ci deve

abba-

abbaſtanza render perſuaſi. In oltre il potar preſto, e prima che in eſſe ſiaſi accreſciuto il moto di vegetazione, ſembra conſentaneo alla fiſica ragione. Il potarle quando gemono, o ſono per gemere, deve eſſer dannoſo, perchè perdono una buona parte di quello ſteſſo umore da cui ſono nutrite, e per conſeguenza mantenute vigoroſe.

Potandole prima dell' Inverno ſi deve laſciar maggior legno ſopra all' occhio, e la potatura deve farſi a piè di capra, e in maniera che il gemito della Vite non cada ſull' occhio; mancandoſi a queſta precauzione ſi può nuocere alla qualità, e alla quantità della Raccolta.

I pedali delle Viti debbono eſſer ben ripuliti dagli occhi falſi, dal muſco, e dai rampolli, che naſceſſero al piede fra le due terre. A non le ripulire, e cuſtodire in queſta forma, ſi viene a favorire una cattiva diſtribuzione del ſugo nutritivo della Vite, a indebolire la qualità delle Uve, a moltiplicare le foglie, e a ritardare la maturità del frutto.

Cia-

Ciaſcheduna Vite avrà il ſuo proprio ſoſtegno, o colonna, in maniera che ſoſtenga bene la Vite, ed i ſuoi tralci, ma che non dia ombra alle Uve.

Le Viti che non foſſero ſollevate un poco dal terreno e ſoſtenute, almeno nei noſtri Paeſi, o non giungerebbero alla loro maturità, o prima di maturare verrebbero a marcire.

Quelle ſole, dalle quali ſi ha intenzione di voler ricavar dell' *Agreſto*, appena ſi potrebbero laſciare andare ſciolte ſulla terra, come coſtumaſi in Cipro, ed in altri Luoghi dell' Affrica, e dell' Indie Orientali, dove il clima è caldiſſimo, dove per ſei intieri meſi non piove, e dove il corſo della fruttificazione è molto più breve. Nell' Umbria, e nella Marca ſogliono ſcegliere una parte di terreno, e quivi ſeminar le Viti, per poi traſportarle ai loro luoghi: detti ſemi producendo delle Viti, queſte da quegli Agricoltori ſi laſciano andare ſciolte per il terreno, ſinchè non giunga l' opportunità, o di farne commercio vendendole, o di farne uſo

tra-

trapiantandole. In detto tempo accade che produchino dei piccoli grappoli, i quali per non esser capaci di poter giungere ad una anche leggiera maturazione sono raccolti, e adoprati per farne agresto, del quale, attesa una sì fatta costumanza di seminare le Viti, si suol far di esso grand' uso in quei Paesi in luogo d' *Aceto*.

Giova in seguito ripulire la Vite anche dalle troppe foglie, dalle vette, o cime de' tralci, e dai capreoli o viticci; ma questo spogliamento o risecamento di parti deve esser fatto con diligenza, e sommo giudizio.

I capreoli lasciati alla Vite cadono nella Vendemmia mescolati con le Uve, e rendono acido e aspro il mosto.

Eseguite tutte queste Operazioni il buon Coltivatore deve ancora nel dovuto tempo passeggiare per la Vigna, e vedere se tutto si mantiene in ordine, se alcuna Vite fosse mai sciolta, e se qualche tralcio secco, o qualche vetta da toglierſi sia stata anteriormente trascurata e lasciata indietro, come ancora

osser-

osservare, se qualchè grappolo toccasse terra.

Si deve ancora avvertire non esser cosa molto lodevole a seminare altri prodotti fra le Viti buone, come fanno alcuni, che pretendono di profittare così facendo di quel terreno, col piantarvi specialmente cavoli, e seminarvi dei legumi, zucche, ed altre sì fatte produzioni.

Finalmente con certi strumenti di legno resistente, come sarebbe di Bossolo, di Noce, di Giuggiolo, e simili, fatti a guisa di coltelli, devono i diligenti Coltivatori togliere dai fusti, e piedi delle Viti, situate specialmente in Luoghi umidi, e troppo grassi, la vecchia superficie della scorza della Vite, nelle fessure o crepature della quale sogliono annidarsi certi Insetti devastatori di essa, e staccare diverse piante parasite che vi si allignano, come sono i Muschi, e i Licheni, la qual raschiatura faransi da essi cadere in un paniere, ovvero sopra dei panni stesi per poterla facilmente raccogliere, portar via, e lontano poi di là bruciarla.

Quì entrato essendo a parlare della

la neceſſità e maniera di ripulire le Viti dalle piante cattive, e dagl' Inſetti, che le danneggiano, ſarebbe ſtato il luogo di deſcrivere ad uno ad uno quegli Animali, ed Inſetti, che ſogliono offenderle, con riferire le maniere tutte che vi ſono per diſtruggerli; ma ſiccome d' avanzo queſto Articolo è farraginoſo, ho rimeſſa queſta materia ad un' altro Articolo diſtinto contenuto nella Parte ſeconda di queſta Memoria, dove ſi parla della maniera di accreſcere per quanto ſi può la quantità dei noſtri Vini migliori: e tanto più ho creduto potere ſtaccare tal materia, e rimetterla all' altro indicato poſto, perchè bene ſpeſſo uno ſi trova nella neceſſità di parlare ora di più relazioni, e coſe diverſe nell'Articolo o luogo medeſimo, ora delle medeſime coſe in Articoli diverſi.

Fin quì è la coltivazione, e la cura migliore, che generalmente sì può praticare per le Viti baſſe, e tenute a Vigna; ma ſiccome anche per le Viti tenute in altra maniera ſi richiedono non inferiori attenzioni, e diverſe in parte dalle già diviſate, tanto più che da queſte

queſte pure ſi poſſono ritrarre Vini eccellenti; riguardo a queſte dunque ancora per il più abbondante e miglior frutto andrò alcuna coſa ſoggiungendo.

Diverſi Scrittori pertanto della Coltivazione delle Viti le diſtinguono in alte, mezzane, baſſe, e a ſpalliera. Alla prima ſpecie appartengono tutte quelle, che ſi mandano ſopra degli Alberi nei Campi arati, e che comunemente diconſi *a Pioppo*, *o a Chioppo*, e che divider ſi poſſono anch' eſſe in alte, e in altiſſime.

Alla ſeconda ſpecie, o ſia alle mezzane, appartengono quelle Viti ſenz' albero piantate ai lati d' un' area larga cinque, o ſei piedi, affinchè tra una fila e l' altra reſti uno ſpazio libero e comodo per lavorarvi, e l' aria ed il ſole vi penetrino facilmente. A queſte ſi laſcia il tronco dell' altezza di un piede, ſi conſervano loro i tralci più baſſi perchè non ſi alzino, e per rinnovare i loro capi, non ſi laſcia loro che due, tre, o quantro capi al più, giuſta il vigore della pianta, ed ai tralci dieci, quindici, e al più vent'occhi: ſi piegano

o cur-

o curvano, come le baſſe: ſi ſoſtengono con pali, e ſi poſſono porre uno o due occhi ſotto terra.

Della terza ſpecie ſono le baſſe, o a Vigna, delle quali a ſufficienza abbiamo parlato.

Della quarta poi, dette dagli Scrittori a ſpalliera, ſono le Viti parimente baſſe, piantate diſtanti tre piedi l'una dall'altra, con un tronco di poche dita, ſoſtenute ciaſcuna con pali alti in circa a due o tre piedi, e ſotterrati per la metà, all'eſtremità de'quali ſi lega orizzontalmente un baſtone, a cui ſi appoggiano i capi della Vite nel numero di tre, o quattro al più, diſteſi in ventaglio, o ſpalliera, ai quali ſi laſciano cinque, ſei, e ſino a otto occhi a norma della forza che hanno.

Ritornando alle alte; ſi potrebbero fra queſte annoverare quelle mandate in alto, e tenute come comunemente ſi dice a pergola, a ſoffitta, a padiglione, e ſimili maniere; ma ſiccome queſte ſono Viti, che producono Uve particolari, e proprie per mangiarſi in Uva, e non per ricavarne Vino, come l'*Uva Regina*, *Seralamanna*, *Paradi-*

radisa, *Uva di tre volte*, *Galletta ec.* perciò di queste come anche delle altissime mandate su per gli alberi, posciachè coltivate in luoghi bassi, o palustri, e producenti Vino o debole, o acido, o austero, e che non è l'oggetto nostro, nulla diremo, e solo di quelle capaci a produrre buon Vino, e mandate sopra i Pioppi ad una giusta altezza, e ben tenuti torneremo a discorrere.

Volgarmente Viti su i Pioppi si dicono anche quelle mandate sopra alberi di diverso genere; siccome qualità o generi diversi di alberi indistantemente si dicono Pioppi dal volgo, e dalla maggior parte anche dei Contadini.

Il vero Pioppo, e adattato per la Vite, chiamato dai Nostri comunemente *Pioppo*, e più spesso ancora dal volgo *Chioppo*, *Loppio*, e *Oppio*, non è il *Populus* dei Botanici, o dei Latini, ma bensì una specie di *Acero*, e precisamente quello detto dalla maggior parte dei Naturalisti, come dal Turnefort *Acer Campestris & minus* Inst. R. H. 615., mentre il *Populus* dei Latini, e dei Botanici, la di cui più volgare e prima specie, vale a dire

il *Po-*

il *Populus nigra* Inſt. R. H. 592. da noi in Toſcana ſi dice *Albero* ſenz' altro diſtintivo o aggiunto, e di queſto ſe ne trovano ordinariamente gran piantate nelle pianure, e lungo i fiumi; la ſeconda, o ſia il *Populus alba* Inſt. R. H. è chiamata *Gattice*; la terza, o ſia il *Populus tremula* Inſt. R. H., che ordinariamente naſce nei monti, è detta volgarmente *Albera*, e *Alberella*.

E' vero che il Mattioli chiama queſte ſpecie *Popolo nero*, *Popolo bianco*, e *Popolo Libico*, dall' avere anche queſte appreſſo il volgo il nome di *Pioppo*, perchè in qualche Territorio ſono da alcuni de' noſtri piantate nei limiti de' campi, ed egualmente che ſopra i veri *Pioppi* vi ſono mandate addoſſo le Viti; ma neſſuna di queſte è da coltivarſi per *Pioppo*, ne tampoco da praticarſi indifferentemente per tal fine, fuorchè nei terreni paluſtri, o arenoſi, nei quali il vero *Pioppo* non allignaſſe. Per la ſteſſa ragione del ſervir di ſoſtegno alle Viti ſi nominano volgarmente anche per *Pioppi* alcune ſpecie di *Fraſſine*, e di *Orno*, detto *Avornello*, e l' *Olmo*; e nel territo-

rio di Prato, e di Pistoja, trovansi mandate le Viti anche sopra a quella specie di Salcio arboreo, detto dai Botanici *Salix arboreſcens*, e volgarmente da noi *Vetrice*; ma tutte queste ultime specie di alberi sono poco adattate al sostegno delle Viti, e dannose, perchè non capaci con la potatura a tenersi nell' altezza, e figura, che conviene, perchè si diramano ad angoli troppo acuti o stretti, perchè troppo si caricano di foglie aduggianti le Viti, e perchè favoriscono la nascita e il sostentamento di una quantità grande d' Insetti, e di Vermi, che nelle Viti pure s' introducono, e apportano loro nocumento; e per questa medesima ragione tali alberi non sono neppur buoni per colonne o pali delle Viti; ma bensì sceglier si devono per tali usi le Quercie, e il Castagno, che sono di legno saldo, e durevole, e non atto a nutrire, o allettare simili Insetti. Tra gli alberi o legnami, per le surriferite ragioni dannosi alle Viti, si può annoverare il Nocciòlo, o sia il *Corylus* dei Latini e dei Botanici, sebbene raro fra di noi. Che dalle Viti sopra i *Pioppi*

tenu-

tenuti come si devono, nei terreni ad essi appropriati, e da Viti originalmente vegete e buone di qualità, si possano ottenere Vini squisiti, non vi è luogo da dubitarne, rendendoci sopra di ciò persuasi diversi squisiti Vini degli Antichi, come altrove abbiamo avvertito, fra i quali erano il *Massico*, il *Cecubo*, il *Falerno ec.* prodotti da Uve nate sopra i Pioppi, e parimente alcuni Vini nostri egualmente eccellenti ricavati da Viti in consimil maniera tenute, sebbene non anche nella miglior regola nella quale si potrebbero tenere, quali sono i Vini de' Colli dell' Antinoro, di Giogoli, di Mezzo-Monte, di Scandicci alto, e più altri di questo stato.

Il *Pioppo* vero sopradescritto, o *Acero campestre minore* dei Botanici, è l' albero più adattato, e proprio per la Vite, perchè non sfrutta il terreno, perchè diramasi a angoli ottusi, o sia con rami molto divaricati, i quali nelle loro biforcazioni permettono facile il passaggio e danno tutto l'appoggio ai tralci della Vite, e senza comprimerli, perchè ha i rami pieghevoli, ed in qualun-

que forma accomodabili, ſenza reſtar danneggiati da una copioſa potatura; perchè inoltre tiene i tralci delle Viti ad eſſo raccomandate, ſebben copioſi e carichi di Uve, in modo diſtribuiti, e fra di loro diſtanti, che dibattuti anche dai venti non ſi percuotono inſieme; perchè tenuto nella maniera, che permette, e ſi deve tenere, non produce ombra dannoſa, nè alla Vita, nè al terreno all' intorno deſtinato ad altr' uſo; perchè finalmente nei terreni, ai quali è adattato per ſorreggere la Vite è il ſoſtegno più durevole, il più ſicuro, il meno diſpendioſo, e ſomminiſtra la maniera più acconcia e facile di difendere le Uve e le Viti dai danni, che loro apportar poſſono il Beſtiame, ed i Ladri.

Si deve però avvertire, che per ottenere dalle Viti tenute ſopra i Pioppi il Vino migliore di quella qualità, che da tali Viti ſi può avere, ed in ſpecie per la conſervazione delle medeſime, è eſpediente che il piede o fuſto di eſſa Vite non ſi laſci montare troppo alto, nè gli sì laſcino più capi o tralci dei tre fino ai cinque, nè a queſti

sti più occhi dai dodici sino ai venti, compresi quelli che nascono dalla parte opposta del tralcio, e uno di essi tralci si pieghi in cerchio per averne il maggior frutto possibile, il che non nuoce alla pianta, purchè sia vegeta e feconda: così almeno prescrive M. Bidet nella sua Coltivazione delle Viti, uno de' più intelligenti e celebri della Francia in simil materia. Questi Pioppi poi devono esser tenuti bassi, cioè avere il palco dei loro rami tre braccia al più sopra a terra, e devonsi loro unicamente lasciare quei rami che sufficienti sono appunto a sostenere i tralci della Vite da mandarsi lor sopra; e tenuti in questa maniera non producono al certo il Vino agro, e aspro, o debole, o in altra maniera difettoso, come lo è quello ricavato dalle Viti mandate sopra ad altri alberi, o sopra i Pioppi medesimi, ma tenuti come più comunemente si costuma oltremodo alti, più copiosi di rami, e caricati di Viti più abbondanti di tralci. Se il terreno soffre questa specie di coltivazione di Viti sopra i Pioppi, se le stesse Viti sieno di buona specie, e tenute nelle convenevo-

li maniere, il Vino certamente sarà ottimo, e soprattutto abbondante. In questa abbondanza di prodotto vi è in oltre una vantaggiosissima industria da potersi mettere in pratica, la quale non si può che a gran scapito eseguire sulle Uve ricavate dalle Vigne, o per altre ragioni scarse; consiste questa nel poter fare una scelta delle Uve migliori, ben mature, nettate, e anche resecate dalle parti dei grappoli stessi meno stagionate o mature, per farne un Vino scelto, o da commercio, e di lasciare le altre meno perfette, e avanzate alla prima scelta, per farne un Vino da esitarsi in Paese, o almeno per uso della Famiglia e dei Contadini.

Non in tutti i territorj è vero si possono praticare i Pioppi, poscichè nei terreni scoscesi, molto sassosi, e troppo sterili non possono sussistere, ma solo nelle terre grasse, e dove le Viti acquistano la sufficiente forza per alzarsi sopra di loro; onde ciò s'intenda unicamente detto per quei luoghi nei quali naturale e profittevole sia il praticarli.

Questo è quanto di più importante ho creduto dover raccogliere relativamente

mente alla cultura, e governo, che richieder poſſono le Viti per la miglior loro rieſcita, e particolarmente acciò rendano, come è la principal premura e intenzione della R. Accademia alla quale ſono devotamente tributate queſte mie fatiche, un Vino ottimo e inſieme nella poſſibile quantità, non toccando più altre minute diligenze intorno ai lavori delle terre, perchè ſopra di queſti molti meno dubbj o queſtioni poſſono accadere, e perchè ſopra dei medeſimi molti noſtri e noti Autori abbaſtanza c' iſtruiſcono. Dirò ſolo intorno a queſti con M. Bourgeois, che non ſi deve traſcurare di vangare le Vigne e le altre Viti ancora in tempo, e fino alla terza volta dentro l'anno, a motivo di diſtruggere e toglier via tutta l' erba che può naſcere attorno ad eſſe, particolarmente negli anni piovoſi ed umidi, e di fraſtornare e impedire la generazione degl' Inſetti che le danneggiano, dei quali biſogni, come anche delle maniere per rimediarvi, diſcenderemo ſpecificatamente a parlarne all' Articolo XXV.

§. XVIII.

Della ſcelta delle Viti da poterſi piantare, con l' enumerazione di tutte le ſpecie di Viti, o Uve conoſciute in Toſcana, ſiccome di quelle citate dagli Autori Botanici, o deſcritte latinamente, e di non poche altre nominate dagli Autori e Scrittori Franceſi.

I Greci a norma di quanto riferiſce il Palladio erano di ſentimento, che le Uve nere produceſſero il Vino gagliardo, e polputo, o ſia groſſo: le Roſſe lo produceſſero grato, e ſoave: le bianche poi mediocre di forza, e dolce. *Uvis nigris fieri forte, rubeis ſuave, albis vero plerumque mediocre.*

Il Fiorentino nei Geoponici al Lib. V. dice che l' Uva nera per lo più rende Vino in copia, buono, e di lunga durata; e Diofane pure afferma, che le Uve nere rendono il Vino più poſſente. Tali ſono appreſſo di noi le Uve che ſi raccolgono nel Chianti, in Monte Pulciano ed in altri parecchi e conſimili Luoghi della

To-

Toſcana, dai quali ſi producono Vini così buoni, e generoſi.

Vero è che riſedendo il colore nelle pellicole, o bucce delle Uve, come altrove s' intenderà, ſieno nere, o roſſe, non occorre per avere i Vini di queſti colori, che tutta l' Uva, colla quale ſi fanno, ſia di tali qualità, o colori, ma baſta ſolo che ve ne ſia una quantità ſufficiente, e queſta più o meno, ſecondo che ſi vorranno carichi di quel colore che ſi deſidera.

Non vi ha però dubbio, che quanto migliori ſaranno originalmente le ſpecie delle Uve, indipendentemente dal colore, tanto migliori ſempre ſaranno i Vini, che verranno da eſſe a eſſer prodotti: mentre tra i Vini anche bianchi ve ne ſono dei gagliardi e generoſi, come ſarebbe il *Greco*, il *Moſcado di Siracuſa*, il *Tokai*, il *Vino del Capo di Buona Speranza*, e altri molti di sì fatto genere, e colore.

E ſiccome al §. XXII. e XXIII. converrà parlare di molte ſpecie di Viti, e non altro ivi ſarà citato, che il loro nome volgare, o ſtato dato ad eſſe dagli Autori, ho qui voluto di tutte regi-

ſtrare

ſtrare un Catalago alfabetico, almeno delle da noi e dai Franceſi ancora coltivate, con aver loro appoſte per quanto ho potuto alcune ſegnature o caratteriſtiche diſtintive, per poterle più facilmente riconoſcere; e parlando delle noſtre vi ho ancora per lo più aggiunta la notizia del ſuolo, o della terra, che ordinariamente richieggono.

CATALOGO

Di quaſi tutte le Viti, o Uve conoſciute in Toſcana, ſecondo i nomi loro volgari.

1. A *Broſtine*, volgarmente *Abroſtolo* = Queſta propriamente e la Vite ſalvatica detta da Latini *Labruſca*, la quale coltivata, perdendo notabilmente l'aſpro, ſerve per dar colore, forza, e corpo alle altre Uve, con le quali venga meſcolata nel farne Vino, e ſerve ancora per governare i medeſimi Vini nelle Botti, correggendo in ſpecie quelli che ſarebbero troppo dolci, e gli rende di maggior durata. Se ne da ancora una va-

varietà di color nero, ed una di color bianco: e Plinio dice la bianca eſſer molto migliore. Queſta Vite produce il fiore molto odoroſo, col quale gli Antichi davano l'odore ad un Vino che eſſi chiamavano *Oenantinum*.

* *Aleatico* = Vedi *Leatico*. N. 21.

* *Agreſto* = Si veda Uva di tre volte N. 60.

2. *Barbaroſſa* = produce grappoli di granelli groſſi, e di buccia ſottile, i quali eſſendo maturi ſono di color di Roſa. Ama l'eſpoſizione calda, ed il terreno aſciuttiſſimo, come il *Galeſtro*, e *Galeſtrino*. Queſta ſpecie di Uva da per ſe ſola produce Vino delicato, e odoroſo, ma però di poco ſpirito, e di poco colore. Matura preſto, ed il ſuo frutto è molto copioſo.

* *Bergo bianco* = vedi *Verdèa bianca*.

3. *Bergo nero* = Varietà dell' antecedente, ma produce Vino molto diverſo.

* *Cimiciattola bianca* = Vedi *Volpola*.

4. *Canajolo bianco*, o *Canajola bianca*.

5. *Ca-*

5. *Canajolo Colore* = Partecipa quasi del color nero; fa molti grappoli, ma piccoli, e di granelli piccoli, e radi, un poco bislunghi, e di buccia gentile. Desidera il suolo di buon fondo, e grasso, e fa il Vino molto colorito, e odoroso, ma di poco spirito, e sapore. Fa però ottima lega mescolato che sia con altre Uve. Si adatta ancora nell' esposizione di Ponente.

6. *Canajolo nero* = Poco fra noi costumato, di granelli piuttosto grossi, e che rendono in vendemmia molto Vino di qualità tendente al dolce, ma poco generoso, anzi senza spirito, e snervato. In Sabina, Stato Pontificio, trovasi grande abbondanza di quest' Uva, ond' è che i Vini di quel Paese, benchè se ne faccia gran commercio per Roma, sieno triviali, e di poco prezzo.

7. *Canajolo nero minuto* = Questa specie d' Uva produce granelli grossi, un poco bislunghi: ed è propriamente quell' Uva detta dai nostri *Colore*, la quale per esser dolce serve a governare i Vini acerbi, o crudi.

8. *Canajolo rosso*, ovvero *Canino* = I gra-

I granelli di queſt' Uva ſono groſſi, ed un poco bislunghi, di buccia gentile, e di colore roſſo pieno, che partecipa del violetto. I grappoli ſono groſſi, e formati ora di granelli radi, ora di granelli fitti. Vuole il ſuolo come la Barbaroſſa, e rende un Vino piuttoſto groſſo, molto colorito, e di mediocre odore, e ſapore; ſerve particolarmente anche queſto, come l'antecedente, per colorire, e governare gli altri Vini.

* *Canino* = Vedi ſopra *Canajolo roſſo*.

9. *Ciliegiana* = Uva di granelli groſſi e neri a ſimilitudine delle Ciliege.

10. *Claretto bianco di Francia* = produce grappoli poco ſerrati, ma lunghi di granelli bislunghi, e mediocremente groſſi, e duri di buccia. Fa il Vino di color di paglia, ſottile, ſciolto, e ſpiritoſo, ma di pochiſſimo odore. Matura più preſto del nero. Queſt' Uva anche ſola produce ottimo Vino, ma meglio è il meſcolarla in giuſta quantità con altra ſpecie. Vuole terra leggiera ed aſciutta.

11. *Claretto roſſo di Francia* = Produce

duce grappoli poco ſerrati, e di granelli un poco bislunghi, di mediocre groſſezza, di buccia gentile, e roſſi di colore. Queſte Viti fanno molt' Uva, e Vino di mediocre colore, ſottile, ſciolto, e ſpiritoſo, ma di poco odore, e perciò molto rieſce gradito ſe venga meſcolato con altre ſpecie di Uve, con le quali fa lega eccellente. Ama terra leggiera ed aſciutta, come l'antecedente.

12. *Colombano, o San Colombano* = Uva di una ſpecie di Vite venuta forſe da S. Colombano nel Territorio di Lodi nel Milaneſe, della quale vi è la roſſa, e la bianca, la groſſa, e la minuta. La roſſa produce Vino molto generoſo, ed inſieme ſoave, detto da quei del Paeſe, cioè dai Lodigiani, *Pignuolo*, il quale può ſtare a fronte d' ogn' altro Vino d' Italia.

* *Colore* = Varie ſono le ſpecie, che ſi nominano *Colore*, le quali ſi potranno vedere ai loro reſpettivi numeri; ma per lo più s' intendono le ſpecie nominate ſopra ai N. 7. e 8.

13. *Dolcipappola* = Queſta Vite produce Uva bianca, copioſa, di grappoli rac-

raccolti, e talmente ſerrati, che bene ſpeſſo i granelli vengono a ſcoppiare, i quali ſono di mediocre groſſezza, e di buccia tenera. Vuole il ſuolo leggiero in eſpoſizione calda, e fa il Vino bianco, dolce, odoroſo, e ſottile, ma di poco ſpirito, che rieſce molto guſtoſo per le Dame, e per altri ſtomachi delicati.

14. *S. Gioveto* = Uva roſſa quaſi nera, tonda, di mediocre groſſezza, e di buccia dura. Suole eſſer abbondante, e non falliſce quaſi neſſun anno, e matura bene anche a Ponente, e nelle Pianure. Fa il Vino molto colorito, e ſpiritoſo, ma ſenza odore, e facilmente in Eſtate prende come dicono volgarmente *il fuoco*, o ſia l' acetoſo. Comunemente ſi meſcola con altre Uve, e mirabilmente rende corpo e forza ai Vini deboli delle Pianure.

15. *S. Gioveto Romano* = Rende un Vino più robuſto, meno acido del S. Gioveto noſtrale o còmune. Nella Marca, e ſegnatamente nel Faentino, di queſta ſola Uva faſſi un Vino molto generoſo, che dimandaſi pure S. Gioveto: e non altra cautela adoprano i Vendemmia-

miatori di que' Luoghi, che di lasciar molto maturare, ed appassire quest' Uva.

16. *S. Gioveto forte* = E' la stessa detta *Inganna-Cane*, di cui si darà sotto al N. 17. la descrizione.

* *Greca bianca* = Vedi *Tribbiano* di *Spagna*. N. 58.

* *Grechetto* = Vedi *Malvasia* N. 25.

* *Greco nero* = Vedi *Leatico* N. 21.

17. *Inganna Cane*, detta anche *S. Gioveto forte* = Specie d' Uva nera, bella, e più grossa, almeno in alcuni anni, del *S. Gioveto comune*; ma è di natura così aspra, che in Uva non si può mangiare, e perciò si è acquistato il nome *d' Inganna Cane*: andando i Cani per lo più alle Viti a mangiare le migliori specie di Uve. Fa Vino potente, ma in principio acerbo, il quale poi col tempo diventa eccellente, e perciò durevole, e da potersi mandare in lontani Paesi.

* *Labrusca* V. *Abrostine* N. I.

18. *Lacrima di Napoli* = Uva rossa, la quale essendo ben maturata partecipa del nero. Matura tardissimo, e quasi dieci giorni dopo tutte le altre specie di Uve.

Uve. Produce molt'Uva, in grappoli piccoli, e di granelli radi, di mediocre groſſezza, un poco bislunghi, e di buccia molto dura. Vuole il clima e l' eſpoſizione molto calda, ed il terreno forte. Fa il Vino molto colorito, groſſo, odoroſo, e ſpiritoſo. Meſcolata poi con altre Uve fa una compoſizione eccellente.

19. *Lacrima di Spagna* = Dubito che ſia l' iſteſſa ſpecie che il *Tinto di Spagna*.

20. *Lonza* = Uva bianca, la quale maturata moſtra di eſſere ſpruzzata come di color di ruggine: è ſcarſa per la quantità, ma di granelli groſſi, tondi, e di buccia ſottile. Produce un Vino bianco di color di paglia, poco ſpiritoſo, ma molto delicato, e odoroſo.

21. *Leatico*, altrimenti *Aleatico* = Vitigno per quanto ſi crede venuto di Grecia, che fa ſempre poca Uva, la quale maturata che ſia prende il color di roſa un poco ſpruzzata di color più chiaro, e quaſi di ruggine, in grappoli piccoli, e di granella rade, piccole, tonde, e di buccia ſottile. Vuole eſpoſizione calda, e ſuolo forte di buon fon-

do, e aſciutto in maniera che in Eſtate faccia delle crepature. Fa il Vino più guſtoſo del Moſcadello aſſai noto in Toſcana. Oggigiorno queſta ſpecie di Vite è da molti coltivata, ed il ſuo Vino porta l' iſteſſo nome di *Leatico*, o *Aleatico*. Di queſta Vite, o Uva, ſi trova anche la qualità bianca, la quale crederei che foſſe la Lacrima bianca di Napoli, o del Veſſuvio, perchè anche colà tali Viti vi ſono ſtate portate dalla Grecia.

22. *Malaga bianca* = Queſt' Uva matura alla fine del Meſe d' Agoſto, e maturata ch' ella ſia diventa di color giallo chiaro, in grappoli mediocri, di granelli tondi, groſſi, fitti, e di buccia ſottile. Vuole il clima caldo, ed il ſuolo aſciutto, ſottile, e ſaſſoſo, come il Galeſtro. Fa il Vino dolce di color di paglia, odoroſo, ſpiritoſo, e non tanto ſottile. Meſcolata pure queſt' Uva con altre ſpecie fa ottima lega.

23. *Malaga roſſa* = Queſta con altre molte diverſe qualità di Viti fu fatta venire in Toſcana dal Gran-Duca Coſimo III., e piantata particolarmente in alcune Vigne a Lappeggi. Maturata che ſia è di co-

lor

lor roſſo pieno, di granelli mediocremente groſſi, tondi, e di buccia dura. Vuole il clima caldo, il ſuolo di buon fondo, e di terra nè troppo leggiera, nè troppo forte, e ſi adatta anche all' aria di Ponente. Fa il Vino molto colorito, groſſo, ſpiritoſo, odoroſo, e durevole.

24. *Malaga nera* = Varietà dell'antecedente.

25. *Malvasìa*, volgarmente *Malvagìa*, ed altrimenti detta *Grechetto* = E' di colore quaſi giallo, in grappoli piccoli, raccolti, e di granelli ſerrati, e parimente piccoli, un poco bislunghi, e di buccia piuttoſto dura. Fa il Vino di color giallo-chiaro, dolce, odoroſo, ſpiritoſo, ed inſieme di corpo. Vuole terreno ove non corrino acque, e clima molto caldo. Evvene una ſpecie, che dicesi *Malvasìa* Moſcado, della quale ſi dice che ſia fatto il Vino di *Madera*, altrimenti detto delle Canarie, ed il Moſcado di Candia, e di varie Iſole dell' Arcipelago, che ci viene da Venezia, e perciò da noi conoſciutò ſotto nome di *Moſcado di Venezia*. Queſta ſpecie può

essere una varietà, e precisamente quella detta dai Francesi *Malvoise Musquée*, che Vedi all'altro Catalogo tra le Viti Francesi N. 31.

26. *Mammolo grosso*, ovvero *Mammolo tondo* = E' Uva di qualità rossa, e matura che sia partecipa di paonazzo pieno. Principia a maturare alla metà d'Agosto, e produce granelli grossi, tondi, e di buccia dura. Vuole il clima caldo, e la terra grassa, pastosa, e profonda, e facilmente alligna nella terra rossa facile a stritolarsi. Rende un Vino di bellissimo color di rubino, odoroso, grato, spiritoso, non grosso, e durevole, e soprattutto buonissimo fatto anche di quest' Uva sola.

27. *Mammolo asciutto*, o *Mammola asciutta* = Questa pure è di qualità rossa, e che maturata tende al violetto, di granelli sodi, ed un poco minori della specie antecedente. Vuole il clima caldo, e buon fondo di terra, nè troppo leggiera, nè troppo forte, e adattasi assai bene all'aria di Ponente. Fa il Vino molto colorito, sottile, spiritoso, e molto odoroso. Fa ottima composizione

me-

meſcolata in gran quantità con altre Uve.

28. *Mammolo minuto* = Semplice varietà delle antecedenti.

* *S. Maria* = Vedi *Uva S. Maria* N. 52.

29. *Morgiano* = Produce Uva in abbondanza, nera, groſſa, in grappoli lunghi, e che rende un Vino inſipido, ma di corpo, e meſcolata con altre Uve tra le migliori fa Vini buoni.

Morone = Se ne danno due varietà; la prima addimandata *Morone Farinaccio*, e la ſeconda *Morone Nero*. Le foglie del *Morone Farinaccio* ſono irſute, e come infarinate, e perciò in Franceſe chiamaſi *Mounier*. Produce Uva nera mediocremente groſſa, di granello ovale, e di un belliſſimo color nero, in grappoli lunghi, e produce ottimo Vino. Queſta ſi dice in Latino dal Garidello *Vitis præcox Columellæ acinis dulcibus nigricantibus*, e dai Franceſi *Morillon noir*, e produce l'ottimo Vino di Borgogna. Appreſſo noi queſt' Uva è di ottimo ſapore, ma piuttoſto auſtero, e perciò sì combina con altre Uve di qualità molto dolce, e

che ſole darebbero un Vino, il quale non ſarebbe gradito.

31. *Moſcadella bianca* = Queſt' Uva nel maturare appariſce per la parte che guarda il Sole del color di ruggine. E' Uva molto nota, ed abbondantiſſima nelle noſtre Vigne. Fa il Vino odoroſo, ſottile, ſciolto, e ſpiritoſo. Fa buona lega meſcolata con altre Uve, e dà odore, e ſapore ai Vini, particolarmente bianchi. Vuole la terra ſciolta, e ſottile, come l' arenoſa, la ſabbionoſa, e quella da' alcuni detta calcinoſa. Si vuole che queſta Vite produca nella Linguadoca quel Vino, che ſi dice *Moſcado di Frontignano*. In Inghilterra per ſoverchia umidità non matura, ed in Francia non ſenza molta diligenza, e anche varia alquanto dall'Uva da noi Toſcani detta *Uva Moſcadella*, la quale è di buccia più verde quantunque molto matura, e precoce, maturando in principio d' Agoſto. Queſt' Uva Moſcadella noſtra è molto ſoggetta a marcire, e non ſerve che a fare de' Vini bianchi colati, e per mangiarſi in Uva, detta dai Latini *Vitis alba dulcis*. Credo ſenz' altro che queſta ſpecie di

Vite

Vite o di Uva per il territorio diverſo e per la diverſa cultura appreſtatale diverſifichi molto nella groſſezza de' ſuoi granelli e grappoli, nella denſità o durezza della buccia, e nel ſuo colore, e finalmente nella qualità della ſoſtanza o polpa, di maniera che in diverſi Paeſi, per quanto ſi dice, è capace di produrre dei Vini molto diverſi fra di loro; quali appunto ſono il Vino comune di Cipro; il Moſcado dell' iſteſs' Iſola; la Malvaſia di Candia, il Moſcado di varie Iſole dell' Arcipelago ec. Sebbene in origine la ſpecie della Vite ſia la ſteſſa, per le acquiſtate qualità però provenienti dalla cultura e clima può contrarre una qualità e natura diverſa, la quale poi ſuſſiſte per lungo tempo, e non degenera almeno grandemente altrove trapiantata, purchè ſia propagata per via di tralci, e non altrimenti, in quella guiſa che il *Cedro comune* per l' eſpoſizione o cultura è riuſcito una volta *Cedrato*, e tale dovunque, ſebbene più o meno grato e odoroſo, per via di rami o neſti coſtantemente ſuſſiſte. Per le medeſime accennate circoſtanze e ragioni anche quell'

Uva, che ſi dice *Moſcado nero* con altre ſue varietà, può eſſere una degenerazione della medeſima e unica ſpecie di Vite, cioè della Moſcadella bianca, in quella maniera che i *Chineſi* e i *Negri* ſono degenerazioni o ſpecie d'Uomini nate dalla ſpecie unica e bianca de' noſtri primi Progenitori.

32. *Moſcadella roſſa* = Pervenuta alla ſua maturità partecipa quaſi del violetto. L'Uva prodotta da queſta ſpecie di Vite è piuttoſto ſcarſa, di grappoli e granelli ora grandi ora mediocri ora piccoli. Fa il Vino di belliſſimo color roſſo, ſpiritoſo, ſaporito, molto odoroſo e ſtimabile. Fa ancora eccellente compoſizione, volendo fare dei Vini ſcelti, meſcolata con altre ſpecie d'Uva. Vuole la terra forte e graſſa.

33. *Moſcado nero di granelli groſſi, neri, e dolci* = Si veda deſcritto dagl' Autori al Catalogo delle denominazioni Latine al N. I. dei Franceſi N. I.

34. *Moſcado bianco* = Varietà dell' antecedente. = Latin. N. 3.

35. *Moſcado roſſo* = Altra varietà dello ſteſſo = Latin. N. 2.

36. *Mo-*

36. *Moſcado groſſo bianco di buccia dura*, altrimenti detto *Moſcadello Reale*; = Latin. N. 4. e dei Franceſi N. 4. = Il Moſcadello Reale è una ſpecie d' Uva bianca in groſſi grappoli, e di granelli fitti e groſſi, che maturi ſono del color dell' ambra chiara. Generalmente matura in Settembre, di ſapore eccellente, ammoſta molto, e produce anche Vino ſquiſito. Può conſervarſi lungo tempo ſulla Vite, e faſſene anche *Uva ſecca* ſpecialmente in Francia.

37. *Moſcado di Frontignano bianco, roſſo, e nero* = Forſe varietà dei ſopraddetti 31. 32. 33. 34. nata dal clima e cultura delle piante. Il bianco altro non è però che l'Uva Moſcadella comune noſtra o l' *Apiana* dei Latini, e la ſteſſa è la *Malvaſia di Candia*.

38. *Navarra Nera*.

39. *Navarra roſſa*, o ſia *Navarrino* = E' una ſpecie d'Uva molto bella, di color tale, che ſi accoſta quaſi al nero, di grappoli mediocri, di granelli piccoli, ma ſerrati, e di guſcio duro. Vuole il clima caldo e la terra paſtoſa e di buon fondo, e fa bene anche

a Po-

a Ponente, ma queſta ſpecie di Vite getta poca Uva: il ſuo Vino però è groſſo, molto colorito, ſpiritoſo, ſaporito, e con odore aromatico; per la qual coſa piace infinitamente, ma non è ſano o praticabile a beverſi ſolo in qualchè quantità. Queſt' Uva produce maravigliosò effetto venendo meſcolata con altre ſpecie.

40. *Occhio di Pernicè bianca* = Maturata che ſia è alquanto gialla, copioſa, in grappoli groſſi e lunghi, di granelli mediocri, tondi, e di guſcio molto gentile più della ſpecie ſeguente. Vuole il mezzo giorno, e la terrà leggiera, ſottile e facile a prendere il caldo. Produce il Vino di color di paglià, di ſapore inclinante al dolce, ſottile, e ſpiritoſo, che ſi conſerva lungo tempo ſenza che prenda vizj.

41. *Occhio di Pernice nera* = Venuta di Spagna, e ſi meſcolà con altre ottime ſpecie di Uvè, far volendo dei Vini ſcelti e ſquiſiti.

42. *Occhio di pernicè roſſa* = Produce generalmente grappoli lunghi di granelli mediocremente groſſi, radi, ton-

tondi e traſparenti, di guſcio piuttoſto gentile. Vuole terra aſciutta e facile a ſgranarſi, e non meſcolata con ſabbia, e ſi adatta anche a Ponente. Fa il Vino color di rubino, odoroſo, ſottile, ſpiritoſo, e molto ſtimabile, ſoprattutto molto durevole, e immune dal contrarre dei vizj.

43. *Orzeſe comune.*

44. *Orzeſe piccolo.*

45. *Pignuolo roſſo*, e in qualche luogo volgarmente *Prugnolo* = Maturata che ſia queſta ſpecie di Uva diviene quaſi nera, e ne fa molta, per lo più in grappoli ſerrati, di granelli piuttoſto piccoli, tondi, e di guſcio duro. Vuole la terra mediocremente groſſa, purchè facilmente ſgrani, e non tenga l' acqua, facendo beniſſimo nella terra roſſa, ed anco nella gialla, quando non ſia argilla, e meglio qualora vi ſia l' Albereſe coltellino, o il Galeſtro, e in queſti terreni fa prova anch' all' aria di Ponente. Fa il Vino molto colorito, odoroſo, ſottile, e ſpiritoſo, da piacere infinitamente a beverſi anche ſolo. Meſcolata poi queſta con altre Uve fa maraviglioſamente bene, producendo colo-

re,

re, odore, e ſapore, che per i Vini ſono prerogative molto ſtimabili.

* *Pizzutella* = Nome forſe Napoletano di una ſpecie di Uva conoſciuta ſotto queſto nome, e coltivata in Francia, che veggaſi all' altro Catalogo delle Viti coltivate in quel Regno N. 58. e 59.

46. *Raffaoncino*, o *Raffaoncello roſſo* = Maturata queſt' Uva partecipa del Violetto, è abbondante, in grappoli di granelli ſparpagliati, groſſi, un poco bislunghi e ſodi. Vuole il clima caldo, e la terra di buon fondo, graſſa e paſtoſa, adattandoſi per altro con buon eſito anche all' aria di Ponente. Fa il Vino molto colorito, groſſo, ſpiritoſo, e durevole, ma ſenza odore, e con poco ſapore; onde il merito di queſt' Uva non è di ſervire ſola a far Vino da eſſer gradito, ma bensì unita ad altre ſpecie di Uve.

47. *Raffaone*, o *Raffaone groſſo*, e anche chiamato *Raffaone roſſo* = Maturata che ſia queſt' Uva è di color paonazzo, abbondante, in grappoli lunghi, pieni e ſerrati, di granelli groſſi, lunghi, e di buccia gentile. Vuole il clima caldo, e perfettamente al mezzo giorno,

no, e la terra aſciutta e ſaſſoſa come il Galeſtro o Galeſtrino. Fa il Vino rubicondo, traſparente, di grande ſpirito, odoroſo, ſaporito, molto durevole, e grato, a beverſi anche ſolo. Meſcolata queſt' Uva con altre ſpecie comunica ad eſſe, ed al Vino che ſe ne ricava, le ſuddette ottime qualità. Differiſce dal *Morone* per eſſer dolce; il Morone è d' ottimo ſapore anch' eſſo, ma piuttoſto auſtero.

48. *Raveruſto*, o *Raveruſto dolce di raſpo e gambo lungo, ſottile, e bianco*. = In alcuni anni queſta Vite fa poca Uva, ma in altri ne produce moltiſſima, e maturata bene è di color quaſi nero, in grappoli piccoli, ora di granelli ſparſi ora fitti, piccoli, tondi, e ſodi. Vuole il clima caldo, ed il ſuolo graſſo e forte, che faccia delle aperture, e fa anche prova all' eſpoſizione di Ponente, e di Tramontana. Produce un Vino di gran colore, groſſo, odoroſo, ſpiritoſo, e durevole, ma non praticabile a beverſi ſolo, buoniſſimo però, anzi ſingolare e ſtimabile per dare odore, corpo e ſpirito a tutti gli altri Vini roſſi,

fa-

facendo con le altre ſpecie d' Uve così buona lega, che non ſi può ſperar d' avvantaggio.

49. *Raveruſto dolce di raſpo e gambo groſſo, corto, e colorito di roſſo.* = E' molto migliore, e più odoroſo dell' antecedente.

50. *Regina*, o *Uva Regina* = Specie d' Uva bianca e groſſa, che ſi tiene a pergola, ſpecialmente nei Giardini all' eſpoſizione di Mezzogiorno. Farebbe Vino bianco e dolce, ma ſi mangia in quella maniera, conſervandoſi anche ſulla pianta per quaſi tutto l' Inverno, in ſpecie uſandovi qualche diligenza, ed è di ottimo guſto, e non molto diverſo da quello della *Seralamanna*.

51. *Rinardeſca groſſa* = Varietà della ſpecie detta *Rinaldeſca comune*, l' una e l' altra la ſteſſa ſpecie di Uva, e di Vite detta altrimenti *Vajano*, che veggaſi al Numero 68.

52. *Santa Maria* = Queſt' Uva è di qualità bianca, e comincia a maturare al principio d' Agoſto, e maturata che ſia perfettamente diviene picchiettata di ſcuro chiaro. Fa abbondante frutto in

grap-

grappoli ſpargoli e lunghi, di granelli piccoli, bislunghi, e di buccia ſottile. Ama il terreno aſciutto e mezzanamente groſſo, e paſtoſo, come ancora il clima caldo. Produce Vino bianco, dolce, delicato, odoroſo, e ſottile, onde riesce guſtoſo a beverſi particolarmente dalle Donne. Meſcolata queſt' Uva con altre fa ottima lega, qualora in ſpecie ſi voglia dare ai Vini dolcezza, e odore.

53. *S. Pietro*, o *Uva S. Pietro* detta ancora *Uva groſſa di Spagna*, e *Uva Spagnuola* = E' forſe quella detta nel Catalogo delle Uve coltivate in Francia *Groſ noir d' Eſpague* N. 26. ella è di color roſſo, e produce Vino eccellente, ma non colorito a proporzione. Queſta Vite fra le coltivate nella Francia è tenuta molto in pregio. Le foglie di eſſa ſono molto intagliate; Vite per altro poco nota in Toſcana.

54. *Sapajo groſſo* = Queſt' Uva è di ſpecie nera, ed è domandata *Sapajo*, perchè è quella della quale ſi fa la *Sapa*, e di cui faſſi ordinariamente la *Moſtarda*, e generalmente fra noi non ſi coſtuma metterla con altre Uve nel Tino.

55. *Sa-*

55. *Sapajo comune* = Serve per lo ſteſſo uſo dell' antecedente, e da quella ſoltanto differiſce per eſſer di grappoli e granelli minori.

56. *Seralamanna* = Uva groſſa, bianca e dolciſſima nota molto in Toſcana, la quale ſi tiene a pergola, e ſi mangia per lo più in Uva, ma che meſcolata con altre ſpecie di Uve di ſapore auſtero e ſpiritoſo, rende Vino di qualità eccellente. Si dice volgarmente *Seralamanna*, o *Saralamanna* da Meſſer Alamanno Salviati, che la fece venire dalla Spagna, o dal Portogallo, e forſe preciſamente dalla Catalogna, donde fece ancor venire il Gelſomino detto di Catalogna, ed in principio fu detta tal Vite, Vite di Meſſer Alamanno.

57. *Tribbiano Fiorentino* = E' Uva bianca, che ben maturata diviene di color d' ambra. Queſta ſpecie di Vite fa molta Uva, in grappoli mediocremente groſſi, lunghi, e ſpargoli, di granelli tondi, paſſabilmente groſſi, e di buccia gentile. Ama il terreno aſciutto, e mezzanamente groſſo, e paſtoſo, come ancora il clima caldo, ſebbene rieſca anche

che a Ponente, ma particolarmente alligna nella terra calcinosa, come sarebbe il Galestro, ed il Galestrino. Fa il Vino chiamato *Tribbiano* di color biancogiallo, e dolce, ma spiritoso, odoroso, sottile, grato, e durevole, e soprattutto molto salubre. Quest' Uva non solamente sola fa questo stimabil Vino, ma lega maravigliosamente bene con ogn' altra sorte di Uva.

58. *Tribbiano di Spagna* altrimenti detta *Uva Greca bianca* = Ne fa in abbondanza ogn' anno, in grappoli grossi e serrati, di granelli tondi, grossi, e di buccia gentile, che maturati bene divengono gialli-chiari. Vuole il perfetto mezzo giorno, ed il terreno asciuttissimo, come il Galestro, o Galestrino senza sabbia o rena. Fa il Vino dolce, biancogiallo, molto spiritoso, sottile, odoroso, e grato, e fa gran buona lega con tutte le altre Uve.

59. *Tribbiano Perugino* = Questo differisce dal nostro, per esser meno dolce, anzi acido, o aspro che si voglia dire.

60. *Vajano*, o *Vajano rosso* = Uva

chiamata anco *Rinaldeſca*. Queſta è un poco tardiva a maturare, principiando quaſi tutte le altre Uve alla metà d' Agoſto. Maturata che ſia è di color roſſo pieno. Fa molti grappoli groſſi ſpargoli di granelli mediocri, tondi, e ſodi. Vuole ordinariamente il clima caldiſſimo, ma ſi adatta anche al Ponente, ed ama il terreno di buon fondo, graſſo e paſtoſo, purchè ſmaltiſca l' umido. Fa il Vino molto gagliardo, colorito, groſſo, ma ſenza odore: è ottima Uva perciò a meſcolarſi con altre, che abbiano odore, e produchino Vino ſottile.

61. *Verdèa bianca*; altrimenti *Bergo bianco* = Queſt' Uva matura che ſia è belliſſima, traſparente, e abbondante, in grappoli ora ſtretti, ora ſpargoli, e di granelli groſſi, tondi, e di buccia gentile. Vuole il clima molto caldo, come il Tribbiano di Spagna. Fa il Vino dolce, di color bianco, che partecipa di verdognolo, poco ſpiritoſo, ma odoroſo, grato, gentile, e ſtimabile a beverſi ſolo. Queſta ſpecie di Vino detta *Verdèa* ſi fa in più luoghi della Toſcana, ma ſpecialmente in Arcetri, ed è lodata dal

Redi

Redi nel ſuo Ditirambo, e da Romolo Bertini nelle ſue Poeſie MS. ove dice elegantemente.

Verſate, omai verſate
Anfore preziose in queſti Vetri
Manna di Chianti, e Nettare d' Arcetri.

62. *Volpola*, o *Volpola bianca*, altrimenti detta *Cimiciattola* = Maturata che ſia è d' un color giallo appannato, e picchiettata di ſcuro. Fa molt' Uva e in groſſi grappoli, di granelli un poco biſlunghi, piccoli, e di guſcio ſottile e gentile. Vuole il caldo, ed il terreno come il Tribbiano di Spagna. Fa il Vino giallo chiaro, aſſai ſpiritoſo, molto odoroſo, grato e ſtimabile, ed è ottimo tanto ſolo, che meſcolato con altre Uve, dando tale Uva molto odore agli altri Vini bianchi chiamati in Toſcana *Moſcadelli*.

63. *Uva Cotogna* = Specie d' Uva conoſciuta, e coltivata ſotto queſto nome nel territorio di Monte Pulciano, che entra per la ſua parte a produrre il Vino migliore di tal luogo, come più ſpecificatamente ne ſarà parlato all' Articolo della fattura di eſſo Vino.

64. *Uva* detta *Brucanico Gentile* =

Specie d'Uva conoſciuta ſotto queſto nome, e coltivata parimente nel territorio di Monte Pulciano, e che in buona parte entra anch' eſſa a formare il Vino di detto luogo.

65. *Uva* detta *Forte di Spagna* = Specie d'Uva, che produce Vino di gran corpo e generoſo, e perciò ſolita a meſcolarſi con altre Uve per fare Vini ſcelti e gagliardi.

* *Uva Foreſtiera* = Vi ſono molte Uve che indiſtintamente portano queſto nome. Sotto queſto nome s' intendono molte ſpecie di Magliuoli, e d' Uve foreſtiere ſenza nome determinato o noto, come in ſpecie ſono quelle fatte venire dalla Caſa Reale de' Medici, e piantate nelle Vigne di Caſtello, della Petraja, della Topaja, di Careggi, di Lappeggi, di Artimino, e della Fattorìa detta delle Gineſtre ec. che ſe foſſero però eſaminate ſi troverebbero di qualcuna delle quivi deſcritte.

66. *Uva, o Vite di Damaſco* = I granelli di queſt' Uva ſono molto groſſi, neri ed ovati, in grappoli molto grandi, e queſta Vite getta molt' Uva. Negli

gli Svizzeri, dove è coltivata fa ottima rieſcita ; ma in Inghilterra , dove pure ſi trova, è aſſai tardiva a maturare.

67. *Uva di Geruſalemme* = Uva da poco in quà ſtata portata da dei Religioſi tornati dalla Paleſtina. Fa grappoli ſpargoli, lunghiſſimi, di granelli piuttoſto piccoli , e produce Vino ottimo . Si meſcola con altre Uve per fare Vini ſcelti ſul guſto del *Leatico*.

68. *Uva Galletta* = Queſta ſi tiene a pergola , di granelli verdi chiari , lunghi due pollici e più , e curvi come i reni dei Galli , e perciò detta dai Franceſi *Rognon de Coq* , forſe in latino detta *Vitis Pergulana , Uva perampla , acino oblongo duro majori & ſubviridi* , dal Garidello . Appreſſo di noi non è di granello tanto duro , e matura che ſia è molto dolce , e perciò mangiaſi in Uva , e non faſſene Vino.

69. *Uva Lugliola* = Specie d' Uva bianca , che matura in Luglio , o ai principj d' Agoſto , nel qual tempo ſi coglie , e vendeſi per mangiarſi così in Uva , maturando troppo prima del tempo della Vendemmia delle altre ſpecie : poco differiſce dall' Uva detta Turca , ſe

non che queſta e di granelli più piccoli.

70. *Uva* detta *Marzomino*, o *Marzemino*; = Uva nera, che ſi coltiva da alcuni nel Chianti, e nel territorio di Monte Pulciano, ed entra nella compoſizione dei Vini di quel Paeſe; forſe la ſteſſa che Zeppolino, o Uva Tedeſca, come è chiamata altrove. E' detta propriamente *Marzemino* nel Vicentino, donde è venuta, e dove ſi fa un Vino, che porta lo ſteſſo nome, il quale da alcuni Medici ſi dice molto ſalutare, e ſegnatamente che ſi poſſa bere ſenza danno dai Gottoſi.

71. *Uva Nera d' Hamburgo*, o *Uva nera di M. Warner*; in Franceſe *l' Hambourg noir*; ovvero le *Raiſin de M. Warner*. = Ella è di granelli mediocremente groſſi, e maturi che ſieno di color nero molto bello: il Vino che produce è del guſto del Moſcado. Veggaſi al Catalogo Franceſe N. 64.

72. *Uva roſſa d' Hamburgo*; in Franceſe *la Raiſin Rouge d' Hambourg*. = I Granelli di queſta ſono roſſicci, e vellutati, in grappoli groſſi. Rende molto Vino e di ottimo ſapore. M. Warner di Rotherhith la portò in Inghilterra, dove ha fat-

ha fatto ottima rieſcita con l' antecedente, ivi pure dal medeſimo ſtata ivi portata. Vi è anche la bianca, ma la roſſa è la migliore, e produce un Vino generoſo ſimile al Moſcado.

73. *Uva Paradiſa* = E' bianca, groſſa, e molto dura, perciò ſi ſerba per l' Inverno, e ſi vende per mangiarſi in tal tempo per frutta, eſſendo anche di ſquiſito ſapore.

74. *Uva Paſſerina, o di Corinto* = Ella è piccoliſſima, e maturata perfettamente è del colore dell' ambra, conoſciuta dai noſtri ſotto il nome di *Uva Paſſera*. Serve per condimento delle Vivande proſciugata che ſia, ed ammoſtata con altre Uve produce Vino dolciſſimo. Siccome però fa poca comparſa per la ſua piccolezza, perciò torna più conto ad appaſſirla, e venderla così in ſorte. Rara però è in Toſcana, e copioſa in Sicilia, dove ſe ne fa in tal forma molto commercio. Molto pure è coltivata nell' Iſola di Zante, nell' Iſola di Cefalonìa, nella Morèa, a Miſſolongi parimente in Grecia, ed in Anatolicon, o ſia in Etolia. La migliore è quella che naſce in Cefalonìa, poi quella di Zante,

e in terzo luogo quella di Missolongi. In Cefalonìa ne fanno Vino, e lo mandano per stimabil regalo fuori di Paese, particolarmente a Venezia. Esso è squisito, e tutto odore, spirito, e forza, di color rosso quasi nero, ma lucido, ed essendo scarso perciò è anche stimatissimo. Nel Paese è detto *Crassì di Stafida*. In Grecia, e altrove ancora, le Uve da conservarsi e vendersi passe si colgono un mese prime delle altre.

75. *Uva* detta *Piccolito* = Specie d' Uva coltivata nel Friuli, e della quale in quel Paese si fa un Vino squisito, conosciuto sotto il medesimo nome di *Piccolito*.

* *Uva Regina* = Vedi N. 50.

76. *Uva* detta *Resecco* = Altra specie d' Uva coltivata nel Friuli, e della quale si fa in tal Paese un Vino ivi chiamato con lo stesso nome.

* *Uva S. Colombano* = V. N. 12.

* *Uva S. Gioveto* = V. N. 14.

* *Uva S. Maria* = V. N. 52.

* *Uva S. Pietro*, o *Spagnuola* V. N. 53.

* *Uva Secca* = Questa non è propria-

priamente una ſpecie d' Uva particolare e così nominata, ma bensì *Uva S. Gioveto comune* N. 14. o *Canajolo vero* N. 5. 6. 7. e 8. appaſſita, e proſciugata in forno, almeno appreſſo di noi, per ſervirſene come ſi coſtuma per ingrediente e conditura in più e diverſe occaſioni. Di *S. Gioveto* è buona, ma di *Canajolo* migliore.

77. *Uva* o *Vite di Savoja, o del Delfinato*, latinamente *Vitis Allobrogica*, in Franceſe *Raiſin Grappe*, ovvero *Daufinè*, = E' di granello ovato, e di color nero quando ſia matura, e di grappoli molto grandi, e di bella veduta, la quale con ſtento matura in Françia, e mai in Inghilterra. In Francia la colgono alla metà d' Ottobre, e la ſoſpendono nelle Cucine in modo che non ſi tocchi, dove il calore del luogo la fa maturare, e maturata che ſia è ottima a mangiarſi, coſa per altro la quale non ſuccede che intorno a Natale.

78. *Uva Svizzera*, latinamente *an Rhetica Plinii?* in Franceſe *Raiſin Sviſſe* = Propriamente l'Uva Svizzera che ſi conoſce preſentemente non è di gran bontà,

tà, ma si coltiva nei Giardini come cosa rara e per bellezza, essendo tale Uva a grappoli variegati di bianco e di nero, e producendo anche grappoli ora tutti neri, ora tutti bianchi, e ora mezzi neri, e mezzi bianchi. Si può avvertire che tanto quella detta da Plinio *Rhetica*, che l'*Allobrogica*, o sia di Savoja, nel suolo nativo producevano secondo esso Plinio Vino eccellente, ma trapiantate altrove degeneravano: ed il Vino, che rendevano in principio, era nero, ma col tempo diveniva bianco.

* *Uva Tedesca* = V. *Zeppolino* N. 84.

79. *Uva di tre volte*, latinamente forse *Vitis Pergulana acinis Prunorum magnitudine & forma* T. Inst. 613. = Così detta non perchè tre volte all'anno produca il frutto, ma perchè i granelli di quest'Uva sono grossi tre volte più delle altre Uve comuni: e serve per mangiarsi in Uva, e non per farne espressamente Vino. Si mette solo con altre Uve per ricrescere un Vino che si voglia dolce, e non debba bastare. E' a sufficienza nota, per non aver bisogno di essere d'avvantaggio descritta. Quest'Uva si dice anche *Agresto*, perchè di essa non anche ma-

matura faſſene ottimo *Agreſto*. In Francia realmente non giunge mai a maturare, e per conſeguenza reſta ſempre verde e acida; ma appreſſo di noi, ove arriva bene a maturare, acquiſta colore, diviene dolce, e dove roſſa, dove nera, ſpecialmente dalla parte battuta dal Sole, come ſi dice ancora accadere all' Uva nominata *Svizzera*. Queſt' Uva è detta in Franceſe *Bourdelais*; forſe potrebbe eſſere la Vite *Orconia* di Plinio, che naſceva in terra di Lavoro, e ſecondo eſſo Scrittore di notabil groſſezza.

80. *Uva* detta *Tinto di Spagna* = E' Uva di ſquiſitezza e dolcezza inarrivabile; non infradicia mai, e ſerve mirabilmente ad accreſcere il colore ai Vini roſſi, eſſendo di color roſſo molto pieno, e per dare ad eſſi della delicatezza e della grazia.

81. *Uva* detta in Toſcana *Tufo* = E' Uva groſſa, bianca, che ammoſta molto bene, e meſcolata con altre Uve di buone qualità, rende copioſo, e buoniſſimo Vino.

82. *Uva Turca* = E' bianca e tonda come la *Lugliola*, e ſolo da eſſa differiſce per eſſere di granelli più groſſi. Matura come eſſa in Luglio, o ai primi

d' Ago-

d' Agoſto, e perciò troppo innanzi al tempo della Vendemmia, onde non ſerve per farne Vino, ma ſi raccoglie in tali meſi, e vendeſi per mangiarſi come frutta.

83. *Zeppolino*, o *Zeppolino Imperiale*, altrimenti *Uva Tedeſca* = E' di ottima e bella qualità, maturata che ſia perfettamente, di color roſſo pieno, ed è copioſa, in grappoli mediocri, raccolti e ſerrati, di granelli belli, groſſi, tondi e ſodi. Vuole il Mezzo-giorno perfetto, ed il terreno ſciolto, e ſaſſoſo, che prenda bene il caldo, non facendogli pregiudizio la ghiaia, e l'arena, purchè queſte ſoſtanze non ſuperino in proporzione la terra buona. Fa il Vino di color rubicondo, e ſpiritoſo, ma molto groſſo, crudo, e ſenza odore, onde non è praticabile a beverſi ſolo, ma bensì queſt' Uva fa molta buona lega meſcolata con altre in giuſta quantità.

84. *Zibibbo* = Uva di granelli bislunghi, e di color vinato chiaro, che in Sicilia matura perfettamente, ma appreſſo di noi ſempre riſente dell' agro, e perciò mangiaſi in Uva: forſe dei Lati-

ni

ni *Uva passa major*. C. B. Pin. 299. Quello che viene a noi passo dalla Sicilia è così dolce, che sembra candito. Evvene una sorte o differenza priva dei semi, chiamati vinacciuoli, la quale è nominata da Gaspero Bauhino, e dai Latini *Uva passa Indica gigartis carens*. Questa specie di Zibibbo viene ancora preparata in Candia, donde si spedisce in più altri Paesi. Il nome di *Zibibbo* viene dall' Arabo *Zibib*, e così indistintamente erano nominate diverse Uve dolci, che si mangiavano appassite e rasciugate, tanto sulle Viti mediante il calore del Sole, che in forno mediante il calore del fuoco. Di alcune di queste specie ne sarà fatta menzione all' Articolo XXIII. dove parlasi della fattura del Vino di Cipro.

85. *Zibibbo tondo* = Specie di color nero, o più pieno dell' antecedente, che matura perfettamente, e riesce ottimo per dar corpo e soavità agl' altri Vini, non facendosi Vino di tutta questa sola Uva.

86. *Zuccajo grosso* = Tanto questo che il susseguente sono di specie bianca,

ammoſtano molto, e rendono ottimo Vino e delicato; perciò a maraviglia ſervono per fare i Vini bianchi.

87. *Zuccajo minuto* = Differiſce ſolo dall' antecedente per la piccolezza dei grappoli, e dei granelli.

ENUMERAZIONE

Di Viti ottime deſcritte dai Botanici, o da altri Autori latinamente.

1. VItis Uva perampla, acinis dulcibus nigricantibus. T. Inſt. R. H. pag. 613. *Moſcado nero* in Toſcana.

2. —— eadem acinis rubentibus. T. Inſt. ibidem.

3. —— eadem acinis albidis T. Inſt. ibidem.

4. Vitis Uva perampla acinis albidis dulcibus, durioribus. T. Inſt. R. H. ibidem; detta in Italiano *Moſcadello Reale*. N. 36.

5. Vitis Apiana. C. B. & T. Inſt. ibidem; detta dal Garidello Vitis acinis dulciſſimis. In Franceſe *Muſcat*, e *Frontinian blanc*: appreſſo di noi *Uva Moſcadella*.

6. Vi-

6. Vitis acinis rubris nigricantibus dulciſſimis; *Garidell.* Detta in Toſcano *Moſcado roſſo, o Moſcado di Frontignano roſſo*. N. 37.

7. Vitis acinis nigricantibus dulciſſimis; *Garidell.* In Toſcano *Moſcado nero*, o *Frontignano nero*.

8. Vitis praecox acino nigro, dulci, rotundo; *Garidell.* la quale matura molto preſto: forſe la ſteſſa Vite detta da Columella Vitis praecox. T. Inſt. ibidem.

9. Vitis praecox Columellae. H. R. Paris T. Inſt. 612. in Toſcana *Uva Lugliola*. N. 69.

10. Vitis acino rubro duriori, ſapore dulci; *Garidell.* in Toſcano *Greco roſſo*, ſebbene per queſto preciſo nome non conoſciuta, quando non foſſe, come ſoſpetto, l' Aleatico. Queſta Vite matura in Francia, e vuole le migliori eſpoſizioni, non matura però in Inghilterra.

11. Vitis alba dulcis. C. B. che matura molto preſto; veriſimilmente la ſteſſa che la noſtra *Uva Moſcadella*, che matura preſtiſſimo, o ſia l' *Apiana* N. 5. ma probabilmente ſotto queſto nome la-

tino

tino si può intendere ogni specie d' Uva bianca, delicata, e dolce.

12. Vitis Uva perampla acinis nigricantibus majoribus; *Garidell.* forse Toscanamente Uva S. Pietro, o Spagnuola.

13. Vitis praecox Columellae acinis dulcibus nigricantibus; *Garidell.*

14. Vitis Sylvestris: Labrusca; C. B. Pin. 299. T. Inst. ibidem: in Francese *Vigne Sauvage*, e Toscanamente *Abroſtine*. N. 1.

15. Vitis Corinthiaca, sive Apyrena; C. B. & T. Inst. ibidem. In Francese *Raisin de Corinthe*, Toscanamente *Uva Passerina*. N. 74.

16. Vitis Damascena, H. R. Paris. T. Inst. ibidem: in Francese *Vigne de Damas*, in Toscano *Vite di Damasco*. N. 66.

17. Vitis Pergulana acinis Prunorum magnitudine, & forma; C. B. Pin. 299. in Francese *Rognon de Coq*; in Toscano *Uva Galletta*. N. 68.

18. Vitis Africana Duracina C. B. T. Inst. ibidem: in Francese *Maroquin*.

19. Vitis Allobrogica Plinii T. Inst. ibidem; in Francese *Raisin de Lovre, au Daufiné*.

20. Vi-

20. Vitis Uva perampla, acinis ovatis albidis. T Inſt. ibidem. Forſe la ſpecie detta in Toſcana *Uva Regina*. N. 50.

21. Vitis Pergulana, Uva perampla, acino oblongo, duro, majori, & ſubviridi; *Garidell.* Probabilmente la noſtra detta di tre volte N. 79.

22. Arbuſtina Vitis, fu detta dai Latini quella di qualunque ſpecie, che era mandata ſu per gli alberi, ed in ſpecie, come ſi coſtuma in alcuni luoghi, ſopra i Pioppi. Dai Coloni preſſo Napoli diconſi ancora preſentemente tali Viti *Arbuſti*, e *Viti maritate*: onde trovandoſi alcune volte nominato dagli Antichi il *Vinum Arbuſtinum* ſi può aſſeverantemente dire eſſere ſtato equivalente a quello, che da noi ſi dice Vino di Pioppo.

Vi ſono alcune altre ſpecie ancora di Viti che ſi poſſono vedere appreſſo il P. Cupani nel ſuo Orto Cattolico, appreſſo il Turnefort nelle ſue Iſtituzioni Botaniche, e nell'Opera del P. Plumier, ma per eſſere a noi affatto ignote, o difficilmente riducibili alle già note, non ſi citano.

CATALOGO.

Delle ſpecie di Viti, o di Uve, nominate dagli Scrittori Franceſi, e ſpecialmente delle migliori ſorti coltivate in Borgogna, in Provenza, nel territorio d'Orleans, intorno a Parigi, e negli Svizzeri ancora, con i loro nomi Nazionali, ſotto dei quali ſono in quelli tali luoghi conoſciute, delle quali mancando in Toſcana la ſpecie ſi poſſono dagl'Intendenti commettere, e ſoſtituirle a qualche altra noſtra ſpecie non tanto buona, per fare certe qualità di Vino, che far ſi voleſſero, per varie ragioni e rifleſſi, diverſe dalle noſtre, e ſolite farſi.

* *Abricot*, ovvero *Raiſin d'Abricot*. = Vedi N. 63.

1 *Aragnan blanc*; = Ottima ſpecie di Uva coltivata in Provenza nelle Vicinanze d' Aix, dove è in detta maniera nominata.

2 *Aragnan Muſcat*; = Forſe migliore dell'antecedente. Ha i granelli minori della bianca, la buccia traſparente come il Cla-

il Claretto N. 15., e il grappolo lungo con i granelli ſerrati.

3. *Aubier*; = Specie così nominata in Provenza, di buccia morvida, e di ſugo ſcipìto.

* *Auvergnat*; *Auvernat*; *Auvergnas*; e *Auvernas*; *blanc*, *& noir*; la ſteſſa Uva o ſpecie di Vite detta altrove *Morillon*. V. N. 35. = In Borgogna la ſpecie di Vite, o di Uva, che rende il miglior Vino di quella Provincia, è ivi detta *Auvernat*, e particolarmente il più gagliardo e generoſo, detto dai Noſtri *Borgogna di prima ſpecie*, eſſendovene del più leggiero, e delicato, detto dagl' Italiani *Piccol Borgogna*. La ſpecie bianca è detta *Melier:* e con una ſettima parte di queſta bianca, e ſei parti della roſſa, ſi fanno nel territorio d' Orleans dei Vini, che a Parigi ſi vendono per i più eccellenti della Borgogna.

* *Auvernas gris*; la ſteſſa che *Morillon blanc*. = Vedi N. 36.

* *Barbarou*, o *Barbaroux*, anche detto altrove *Grec*, *Maroc*, e *Maroquin*. V. *Maroc*. N. 33.

* *Bar-Sur-Aube*. = Vedi *Chaſſelas Muſcadet*. N. 13.

* *Baumier*, o *Baunier*; = Specie di *Fromentè*. V. N. 23.

* *Becane*. = Vedi *Franc-Morillon*. N. 41.

* *Bec d' Oiſeau*. = Vedi *Pinquant*; o *Pinquant-Paul* N. 58.

4. *Bicanne*, e anche *Burlake*; = Vite così chiamata negli Svizzeri, dove è coltivata, ſpecialmente per farſene Agreſto, chiamato ivi *Grey*. Nell' Iſtoria delle Viti pubblicata dalla Società Economica di Berna ſi dice Uva di granelli molto groſſi, ovati, e ſerrati inſieme, ed in grappoli del peſo alcune volte di 5. libbre, la quale negli Svizzeri non matura, e perciò ſerve colà per ſolo Agreſto. Forſe è la noſtra detta *Uva di tre volte*. Dall' Iſtoria ſuddetta ſi vuole ancora che appartenga alla ſpecie detta in Francia *Bourdelais* N. 6. ma in modo alcuno non pare.

5. *Blanquette de Limons*; = E' Uva bianca e traſparente, di grappoli groſſi e lunghi, quaſi ogn' anno abbondante, dolce, e gratiſſima di ſapore.

6. *Baur-*

6. *Bourdelais*, o *Bourdelas*, altrimenti detta in Borgogna *Grey*, e in Piccardía *Gregoir* : = Di queſta ſe ne trovano più varietà, cioè la bianca, la roſſa, e la nera. Ha i grappoli egualmente che i granelli molto groſſi, ed è ottima per Vino, e per Agreſto, e ſopratutto per inneſtarvi ſopra ogn' altra ſorte di Vite, e fra le altre quelle ſpecie di Viti ſoggette a gettare i fiori ſenza allegarli, o delle quali il frutto marciſce facilmente prima di acquiſtare la giuſta maturità, come in ſpecie è la Vite detta di *Damaſco*, o *Damaſcena*, e quella di *Corinto di color paonazzo, o violetto*. Si vuole che ſia la Vite detta dai Botanici *Vitis Uva perampla acinis ovatis amplis*, che facilmente corriſponderebbe alla noſtra detta *Uva di tre volte*, e anche *Agreſto* N. 79. e detta negli Svizzeri *Bicanne*, o *Grey*. N. 4. La Vite detta *Raiſin d' Abricot*, *La Vigne Grecque*, e *Le Farineau* ſono tre varietà di queſta detta *Bourdelais*; che vedanſi ai loro luoghi, la prima cioè ſotto il N. 63. la ſeconda N. 90. e la terza al N. 20. Si vuole ancora da alcuni che la *Bican-*

ne, o *Burlake* degli Svizzeri appartenga a queſta ſpecie, coſa ch' io però non credo.

7. *Bourguignon*, detta *Treſſeau*; = Uva nera e groſſa poco buona a mangiarſi, ma ottima per Vino. Si carica molto, e produce anche groſſi grappoli. Alcuni altri ſuoi nomi e varietà ſi vedranno deſcritte ſotto il N. 42.

8. *Bourguignon blanc* chiamata in qualche luogo le *Clozier*, e *Mourlon*. = Produce gli occhi o nodi fitti, a due dita e mezzo di diſtanza fra di loro, e i granelli con il picciòlo cortiſſimo, e quaſi concentrato nel granello, ed i pampani molto tondi. Queſta ſpecie reſiſte molto ai diacci, e climi freddi.

* *Brunfourcat*; = Specie d'Uva così nominata in Provenza, forſe la ſteſſa dell' antecedente, o almeno una varietà della ſpecie detta nelle vicinanze di Parigi *Morillon*. V. N. 35.

9. *Bruno*; = Specie d'Uva così detta, che partecipa del *Morillon*, e del *Catalan*, e perciò apprezzabile, avendo il ſugo dolce come miele, ed i granelli pieni di ſugo, e groſſi.

* *Bur-*

* *Burlake* ; = V. *Bicanne* N. 4.

10. *Cabas* ; = Trovasi di colori diversi, e produce granelli grossi e lunghi, di polpa densa e dura forse più d' ogn' altra specie nota di Uva.

11. *Le Catalan* = Specie d' Uva nera, così detta in Provenza, e venuta probabilmente dalla Catalogna, poco inferiore in bontà al *Morillon noir*, che Vedasi al N. 39.

12. *Chasselas noir, rouge, & violet* = La specie o varietà nera è chiamata in Linguadoca *Raisin Grec*. *Moscado rosso o nero* dei Toscani. N. 33. e 35.

13. *Chasselas blanc*, o *Muscadet* ; altrimenti detto *Bar-Sur-Aube*, e *Royal Muscadine*. = E' Uva piuttosto buona tanto a mangiarsi, che per farne Vino. In Toscana *Moscado bianco*, o propriamente *Uva Moscadella bianca*.

14. *Cioutat*. = Produce i pampani molto intagliati, ed è piuttosto buona per mangiarsi, che per Vino. E' anche detta *Raisin d' Autriche* N. 65.

15. *Claretto* = Specie d' Uva così detta presso ad *Aix*, di granelli trasparenti, ma duri, e appuntati da ambe le

parti, la quale produce Vino di grazioso ſapore.

* *Clozier*; = V. *Bourguignon blanc*. N. 8.

16. *Corinthe*, ovvero *Raiſin de Corinthe blanc, noir, & violette*. = Queſta ſpecie d'Uva coltivata nei Giardini diviene ſenza vinacciuoli o ſemi. V. *Raiſin ſans pepins*. N. 72.

1 . *Cornichon*. = Ha i granelli lunghi e torti come l'Uva detta da noi *Galletta*, quando non ſia la ſteſſa.

18. *Cruſſen*, = Vite conoſciuta ſotto queſto nome in Provenza; ſi accoſta molto alla ſpecie detta *Vite d' Alicante* N. 90. ma ſembra altra ſpecie, perchè produce i granelli pieni d' umido ſciolto, o acquoſo.

19. *Damas*; = Uva eccellente, tanto per mangiarſi, che per Vino. Produce grappoli groſſi e lunghi di color d' ambra, con un ſeme o vinacciuolo ſolo. E' facilmente peraltro ſoggetta a non allegare il frutto, e perciò ſi deve potar lunga. Vi è la bianca e la roſſa.

* *Daufiné*. ovvero *Raiſin grappe*. = V. *Raiſin de livre* N. 69.

* *Dent*

* *Dent de Lup*. = In Italiano *Pizzutella*, che V. quivi al N 58. e 59.

* *Entes*; = Così ſono chiamate in alcuni luoghi della Francia, e più comunemente negli Svizzeri, alcune ſpecie di Viti, ſenza dar loro ſpecifico nome, che concorrono a fare il miglior Vino del Paeſe, come nella Borgogna, le quali ſono per eſempio *le Chaſſelas blanc* N. 13., *le Chaſſelas noir*, *e le Chaſſelas rouge*, N. 12. ſpecie dette dai noſtri in Toſcana *Moſcadello*, o *Moſcado*, *bianco*, *nero*, *e roſſo*. che V. pag. 104.

20. *Farinau*, ovvero *Rognon de Coq*. = Sorte d' Uva bianca, e ſpecie di *Bourdelais* N. 6., la quale ha i granelli piccoli, e lunghi; ed è migliore a fare Agreſto, che Vino.

* *Farineau*, *e Farineux* = V. *Morillon taconné*. N. 38.

21. *Framboiſe*. = Rende Vino bianco.

22. *Franc Morillon*, ovvero *Becane*, anche detta *Lampereau*. = V. *Morillon* N. 41.

23. *Fromenté*, o *Fromenteau*, altrimenti detta *Baunier*. = Di queſta è fatto il Vino di *Sillery* molto rinomato. E'

molto

molto nota in Sciampagna, di color grigio roſſo, di granelli fitti, e duri di buccia, in grappoli groſſi, e di ſugo eccellente.

24. *Fromenté blanc, noir, & violet.* = Tutte ſpecie, o varietà, con i granelli quaſi tondi e mediocremente groſſi, che rendono ottimo Vino, e ſono molto coltivate nel territorio d'Orleans.

* *Frontignan* = V. *Muſcat blanc*. N. 43.

25. *Gamet.* = E' Uva in Francia comuniſſima, la quale ſi carica anche molto, ed è più certa nel frutto d' ogn' altra ſorte, ma produce Vino debole e di poco ſapore, ed è vite di poca vita: v' è la ſpecie bianca, e la nera.

26. *Genetin*, o *Gennetin*. = Rende un Vino odoroſo, o ſia Moſcadello. V. *Muſcat d' Orleans* N. 52.

* *Gland*. = V. N. 59.

27. *Govas*, ovvero *Govais blanc, & noir, ou violet*, = Di granello tondo, e mediocremente groſſa, che rende buon Vino. Queſta ſpecie è molto comune, dura in terra il ſuo piede ben 100. anni; ha il grappolo più groſſo e lungo

del

del *Gamet* N. 25., ma per farne Vino è quasi della stessa qualità, e solo un poco meno buona. E' infinitamente migliore per Agresto preparato in qualunque maniera. Nelle Vigne non si suol piantare, che in scarsissima quantità. V. N. 74. e 89.

* *Grey*. = Vedi *Bicanne* N. 4.

28. *Gros Noir d' Espagne*, altrimenti in Italiano *Vite d' Alicante*. = E' molto stimata; in Francese pure si dice più comunemente *Vigne d' Alicant*; e solo differisce da questa per la grossezza dei granelli. V. N. 90.

29. *Guillaumee gras*, *e Guillaumee long*; = Uve di mera curiosità; di buccia dura, di sugo scipìto, e sempre un poco acerbe. Così sono nominate in Provenza.

* *Hesperion*; la stessa che *Uva d' Alicante*. = V. *Vigne d' Alicant* N. 90.

30. *Lampereau*, altrimente *Becane*, *e Franc-Morillon*, che V. N. 41.

31. *Malvoise*, *grise*, *blanche*, *& rouge*. = Riguardo alla bianca veggasi *Muscat d' Orleans* N. 52. La Malvasía comune, che è stimata anche la migliore d' ogn' altra sua varietà, è di color grigio,

gio, di granelli piccoli, e di ſugo molto ſaporito e dolce, come lo zucchero; ella è primaticcia, e abbondante di ſugo, ed egualmente che *l' Auvergnas gris d' Orleans* è ſtimata l' Uva di maggior bontà e rendita che ſi dia. La Malvasía roſſa è di colore quaſi cremiſi, ed ha le ſteſſe prerogative di queſta grigia o comune, e della bianca.

32. *Malvoiſe muſquée*, ovvero *Muſcat de Malvoiſie* = E' un' Uva eccellente per l' odore dichiarato, che diceſi di *Moſcadello*, ſopra ad ogn' altra ſpecie. Abbonda intorno a Turino, e nel Monferrato; in Toſcana *Malvasìa moſcadella* o *Malvasìa Moſcado* V. N. 25. pag. 99.

33. *Maroc*, ovvero *Maroquin*, detta ancora *Barbarou*, e in Provenza *Grec*. = E' ſtata detta *Maroc* dall' eſſere ſtata portata in Francia dal Regno di Marocco; e dalle medeſime parti d' Affrica, dette altrimenti Barbería, è ſtata detta da altri *Barbarou*. Da alcuni ſi crede la *Duracina* di Plinio, e da alcuni Botanici è ſtata nominata latinamente *Africana Duracina*. E' Uva che produce Vino di corpo; ha i grappoli ed i granelli groſſiſſimi, tondi, duri,

duri, e di color paonazzo. Il legno e i tralci di queſta Vite ſono di color roſſiccio, e produce i pampani pure lineati di roſſo. Rende molto, e trovaſene una varietà, la quale fioriſce tre volte l' anno.

34. *Melié blanc, noir, verd, & ſurin.* = Rendono tutte queſte varietà Vino dolce. Quella detta *Melié blanc* è un' Uva tra le migliori, tanto per far Vino, che per mangiarſi. Si carica molto di grappoli, ed è di ottimo ſugo: ſi conſerva lungamente, ed è ottima per ſeccarſi in forno. La nera non è tanto buona, ed il Vino di queſta ha meno forza.

L' altra detta *Melié verd*, in qualche luogo anche detta ſolamente *Plant-verd*, è forſe la più ſtimata e ricercata, perchè ſi carica molto di Uva, non manca di allegare i fiori, e produce un Vino, che non infradicia: l' ultima detta *Surin* produce i granelli alquanto appuntati, d' un ſapore ſquiſito, ed è ſtimatiſſima nell' *Auvergneſe*.

35. *Morillon* = Di queſta ſe ne danno diverſe ſorti, note univerſalmente

nella

nella Francia, e coltivate tanto alla Campagna, che nei Giardini; tutte ſono egualmente buone a mangiarſi, e per farne Vino, quali ſono le appreſſo.

36. *Morillon blanc* = Uva ſquiſita a mangiarſi, ma di buccia più dura della ſpecie nera comune. Evvene una varietà, la quale è coltivata nel territorio d' Orleans, la quale ivi è detta *Auvernas gris*.

37. *Morillon hâtif*: altrimenti detta *Raiſin precoce*; *Iuillet*; *Iunin*; *Vigne hâtive*; e *Raiſin de la Madeleine*, perchè è primaticcia, maturando in Luglio intorno al giorno di S. Maria Maddalena =. E' Uva nera, di buccia dura, ed è molto perſeguitata dai Moſcerini; non ha altro merito, che di maturare aſſai preſto, e non rieſce fuorchè in qualche Orto, o Giardino bene eſpoſto a mezzogiorno, e difeſo dai venti. Alcuni la vogliono la *Vitis præcox Columellæ* dei Botanici, la quale corriſponde alla noſtra detta Lugliola N. 69. pag. 117.; ma la Lugliola noſtra è di buccia bianca, e non conoſchiamo la *Lugliola nera*, che ſarebbe una ſpecie di *Morone* N. 30. pag. 101. ed i Franceſi,

ceſi, per quanto pare, non conoſcono la noſtra Lugliola bianca, che per congruenza de' nomi ſi dovrebbe dire *Morone bianco*. V. *Muſcat blanc bâtif de Piémont*. N. 44.

38. *Morillon taconné* = E' migliore dell' antecedente per far Vino: matura dopo eſſa appunto, e rende gran frutto. Si chiama anche *Meunier*, perchè ha i pampani bianchi e farinoſi. Vuole la terra ſabbionoſa e leggiera. In Inghilterra è inteſa ſotto nome di *Fromenté*, e in diverſi luoghi della Francia, e negli Svizzeri ſi dice anche *Roſſeau*, e *Farineux*, detta latinamente da Gaſpero Bauhino *Vitis ſubhirſuta*. Pin. 299., e in Toſcano *Morone Farinaccio*. pag. detta 101.

39. *Morillon noir*. = In Borgogna ſi chiama *Pineau*, e nell' Orleaneſe *Auvernas* perchè la Vite è venuta in origine dall' Auvergna. E' Uva nera, molto dolce, e ſtimata forſe la migliore per fare un Vino ſquiſito. E' anche tra le migliori per mangiarſi.

40. Evvene una ſeconda ſpecie detta *Pineau aigret*, = Più ſcarſa di frutto, e di granelli piccoli, e radi. Non produce Vino sì buono come l' *Auvernas*,

ma

ma migliore per altro della ſpecie N. 37.

41. Ve n' è pure una terza ſorte chiamata *Franc-Morillon*, ovvero *Lampereau*, e anche *Becane*. = Fioriſce queſta avanti le altre due antecedenti ſpecie, e rende Vino ottimo quanto eſſe. Ha il tralcio egualmente che la buccia del granello nero. Avanti di allegare il frutto fa gran comparſa, ma i ſuoi fiori cadono in gran parte ſenza allegare, ed è Vite che alza molto, e molto ſi ſtende in legno e tralci.

42. *Le Morvégué*; detta in diverſi territorj della Provenza *Teoulier*, *Marouſquéu*, e *Brunfourcat*; detta ancora in Borgogna *Pineau*; a Orleans *Auvernas*; nelle Vicinanze di Parigi *Morillon*; e nel Bogioleſe *Bourguignon*. = E' la migliore ſpecie di Uva nera, che ſi poſſa coltivare.

* *Mourlon*. = V. *Bourguignon blanc*. N. 8.

43. *Muſcat blanc*, altrimenti detto *Frontignan*. = Ha il grappolo lungo, groſſo, e denſo di granelli; arrivata che ſia alla dovuta maturità eccellente a mangiarſi,

giarſi, a farne Vino, ed a ſeccarſi, tanto al Sole, che in forno.

44. *Muſcat blanc hâtif de Piemont*. = Ha il grappolo più lungo dell' antecedente, ed i granelli più radi ed untuoſi, e faſſene in Francia una ſtima particolare. Forſe la noſtra *Lugliola* N. 62.

45. *Muſcat d' Eſpagne*. = Forſe la ſteſſa che *Muſcat rouge*, ovvero *de Corail*, a motivo del ſuo vivo color roſſo. Ha le medeſime prerogative delle antecedenti due ſpecie, ſebbene abbia il granello più ſodo, e voglia luoghi bene eſpoſti al Sole per maturare perfettamente.

* *Muſcat de Malvoiſie*. = V. *Malvoiſie* N. 32.

46. *Muſcat noir*. = Ha i granelli molto groſſi, e pigiati, produce Vino meno ſpiritoſo, ma dolce: e per ragione di maturar preſto, e produrre molto frutto, è ſpecie di Vite molto ricercata.

47. *Muſcat violet*. = Queſta è Uva d' un color nero più chiaro, di grappoli molto lunghi, e pieni di granelli, anche groſſi, e odoroſi, e produce Vino d' eccellente qualità.

48. *Muſcat de Ribezatte*, ovvero *Muſquée*. = E' di granelli minori che le antecedenti ſpecie, ed è di ſugo sì dolce e guſtoſo, che ſarebbe forſe una delle migliori Uve, ma è ſoggetta a non allegare il frutto ſul fiorire, e facilmente poi marciſce. Degenera facilmente in Uva di *Corinto*, o di *Damaſco*, l'una e l'altra delle quali a motivo della cultura viene ſenza vinacciuoli.

49. *Muſcat long*, ovvero *Paſſe-Muſqué d' Italie*. = E' di granelli groſſi, e odoroſi, in grappoli molto groſſi e lunghi. In Francia è Uva piuttoſto rara, e vuole un perfetto Mezzogiorno, e anche dietro una muraglia a voler che maturi bene, Benchè mezza matura è la migliore Uva per ſeccarſi in forno, perchè il fuoco gli cava fuori un odore e ſapore, che il Sole non è ſufficiente a farglielo prendere.

50. *Muſcat long violet*, altrimenti detto *de Madere*. = E' Uva molto bella e ottima, ma bensì molto rara in Francia.

51. *Muſcat de Jeſus*. = Rara in Francia più dell' antecedente, di granelli groſſi

grossi e tondi, e la più odorosa di tutte le specie.

52. *Muscat d' Orleans;* ovvero *de S. Mesmin*, altrimenti ancora detta *Gennetin*. = E' molto dolce e saporita come lo zucchero, e simile alla *Malvasía*, e perciò alcuni la chiamano ancora *Malvoise blanche*. Diversi Facitori, e Venditori di Vini a Parigi esitano il Vino fatto con questa specie d' Uva, detta *Gennetin*, per vero Moscado di Frontignano.

53. *Nature*. = Specie di Vite, che produce Uva bianca, di granello lungo, e di buccia dura, la quale resiste grandemente al freddo, e che si coltiva con felice prodotto nell' Arbois nella Franca Contéa. Si crede che sia della stessa specie altrove detta *Salvagnin* N. 80.

* *Negrier*. = La stessa Vite che *Prunelas rouge*. N. 62.

* *Noiraut*. = La stessa che *Teinturier*, ovvero *Plant d' Espagne*. V. *Teinturier*. N. 87.

54. *Olivetto*. = Specie di Uva così nominata in Provenza, solamente buona a portarsi sulle Tavole al Dessert.

55. *Panaché*. = Nello stesso grappolo

polo porta granelli variamente coloriti, alcuni cioè tutti bianchi, con altri meſcolati tutti neri, e ſpeſſo ancora granelli coloriti per metà, ovvero a ſpicchi, di tali due colori.

56. *Panſo*. = Specie d' Uva conoſciuta ſotto queſto nome in Provenza, e non buona che a mangiarſi.

57. *Paſcau*. = Altra ſpecie d' Uva conoſciuta ſotto queſto nome in Provenza, che matura preſtiſſimo.

* *Paſſe-muſqué d' Italie*. = V. *Muſcat long*. N. 49.

* *Pineau*. = V. *Morillon noir*. N. 39.

* *Pineau aigret*. = V. N. 40.

58. *Pinquant-Paul*, detta altrimenti *Bec d' Oiſeau*, = In qualche luogo d' Italia, e probabilmente nel Napoletano *Pizutello*, o ſia *Pizzutella*, perchè ha i granelli appuntati da ambedue le parti, groſſi, e lunghi. Di queſta ve n' è una varietà, quale è la ſeguente.

59. *Pizutella violet*, altrimenti detta *Dent de Lup* = Ha i granelli lunghi, e meno appuntati dell' antecedente. Ella è fra le più belle Uve, aſſai buona, e baſta lungamente. In Francia è anche coltiva-

ta

ta un'altra ſpecie di Uva di granello groſſo e lungo, che perciò chiamano *Gland*, perchè ſi aſſomiglia nella figura alle Ghiande, di color giallo, molto dolce, e buona a ſerbarſi. Probabilmente dovrebbe eſſer quella detta dai noſtri *Uva Regina*. N. 50. pag. 110.

60. *Ploqué*. = E' una ſpecie di *Noiraut*, o ſia di *Teinturier* N. 87. ed è al primo aſpetto a queſta molto ſimile, ma non tinge niente, perchè è Uva la quale ha degenerato, e non ha ſugo in verun conto buono, nè delicato; coſicchè preſentemente quelli che nei loro effetti ne trovano, cercano di ſpiantarla, e abolirne la ſpecie.

61. *Prunelas blanc*: altrimenti *Sansmoireau chiqueté*; che Vedi N. 82.

62. *Prunelas rouge*, altrimenti detta *le Negrier*. = Ha i tralci con gl' occhi o nodi radi, con molta midolla, ed i pampani intagliati, i grappoli groſſi, e i granelli molto roſſi e traſparenti; matura tardi, e fa il Vino aſpro, ma di lunga durata, e per queſto nelle Vigne nuovamente piantate non ſe ne pone che ſcarſa porzione di piante, e ſolo per dar

colore e ſtabilità ai Vini. Queſta Vite reſiſte anco molto bene ai geli, per eſſer di fuſto alto e robuſto.

* *Quille de Coq*. = V. *Le Sans Moireau* N. 84.

63. *Raiſin d' Abricot*. = Specie di *Bourdelais* N. 6. ed è così chiamata per avere i granelli d' un giallo dorato come le Albicocche. Il ſuo grappolo è belliſſimo e groſſo.

64. *Raiſin d' Afrique*. = E' Uva di granelli groſſi quaſi come Prugne, ed i ſuoi grappoli pure ſono eſtremamente groſſi. I granelli ſono più lunghi, che tondi, e verſo la punta compreſſi. Vi è la bianca, e la roſſa: il ſuo fuſto è molto groſſo, il pampano grandiſſimo, e vuole la muraglia e molto Sole per ben maturare. Dalla deſcrizione ſuddetta datici da M. Liger (Maiſon Ruſtique Tom. II. pag. 458. Ediz. VII. a Parigi 1755.) ſembra che ſia la Vite o Uva detta da noi volgarmente *di tre volte*, o almeno deve eſſer molto ad eſſa ſimile, quando non ſia quella quivi detta d' Italia. N. 68.

65. *Raiſin d' Autriche*, altrimenti

Ciou-

Cioutat. = Queſta ha le foglie intagliate come il Prezzemolo. E' bianca, dolce; molto ferace, e ſomiglia nel guſto quella detta *Chaſſelas* N. 13. ma meno valutata di eſſa nella fattura dei Vini.

66. *Raiſin de Corinthe blanc, rouge, & violet*. = E' Uva di grandiſſimo ſapore, e dolce come lo zucchero, di granelli piccoli, e compreſſi, ſenza vinacciuoli, e di grappoli lunghi. La ſpecie di color paonazzo, detta dai Franceſi *violet*, è di granelli un poco più groſſi delle altre varietà, ed è Uva eccellente anch' eſſa, e ſenza vinacciuolo. V. *Raiſin ſans pepins* N. 72. Uva Paſſera, o Paſſerina dei Toſcani N. 67. latinamente *Vitis Corinthiaca*.

67. *Raiſin d' Hambourg*, ovvero *Raiſin de M. Warner*. = Specie di Vite portata d' altronde in Olanda da M. Warner. Vi è quella che produce l'Uva di color nero detta *Raiſin noir d' Hambourg*, e la roſſa, detta *Raiſin rouge d' Hambourg*. Si può vedere anche al Catalogo Italiano N. 77. e 78.

* *Raiſin de M. Warner*. = V. N. 66.

68. *Raiſin d' Italie*, altrimenti *Per-*

goleſe. = Si dice eſſervi in Francia coltivata di due ſorti, cioè di color bianco, e paonazzo. Ha il grappolo groſſo e lungo, e i granelli lunghetti, ma ivi difficilmente matura.

* *Raiſin grappe*, ovvero *Daufiné*. = V. *Raiſin de livre* N. 69.

* *Raiſin de la Madeleine*. = V. *Morillon* N. 37.

* *Raiſin noir*, ovvero *d' Orleans*. = V. *Teinturier* N. 85.

* *Raiſin precoce*. = Vedi *Morillon* N. 37.

* *Raiſin rouge d' Hambourg*. = Vedi N. 66.

69. *Riſin de livre*, ovvero *Daufiné*; anche detta *Raiſin grappe*; = In Toſcano Vite di Savoja, e dei Latini o dei Botanici *Vitis Allobrogica*, che vedi negli antecedenti Cataloghi.

* *Raiſin de S. Pierre*, ovvero *Heſperion*. = V. *Vigne d' Alicant*. N. 90.

70. *Raiſinet*: ovvero *Raiſin des Damoiſelles*. = Così nominata preſſo *Aix*; egualmente cattiva a mangiarſi, che a farne Vino.

71. *Raiſin Sviſſe*. = E' Vite più per curio-

curiosità, che buona. Ha il grappolo grosso e lungo, e i granelli variegati di bianco e di nero, e alcune volte per metà bianchi e per metà neri.

* *Raisin Merueilleux*. = V. N. 90.

72. *Raisin sans pepins*. = Specie di quella nominata *Bar-Sur-Aube blanc*. Uva la quale coltivata nei Giardini diviene egualmente che quella di Corinto facilmente senza vinacciuoli. Naturalmente nei granelli dell' Uva si dovrebbero trovare cinque vinacciuoli, o semi, ma per lo più non se ne trovano che due, perchè gli altri abortiscono, e certe specie sono più soggette ad abortire di alcune altre; e perciò in queste molto spesso non se ne trovano punti. Questa mancanza dei vinacciuoli non costituisce differenza nella specie, ma dipende bene spesso dal Clima, o dalla sola cultura.

73. *Raisin de Jardin*. = Si chiama così dai Francesi indistintamente qualunque specie di Uva solita a coltivarsi da essi negli Orti, o Giardini, particolarmente per mangiarsi in Uva come frutta, e solita mettersi nei Dessert. Le Uve in

estima-

eſtimazione di queſta qualità ſono la *Cioutat* N. 14. *Chaſſelas blanc & noir* N. 12. e 13. *Muſcat blanc* N. 43. *Noir*, ovvero *Rouge* N. 45. e 46. *Long* N. 49. *Muſqué* N. 48. *Hâtif* ovvero *d' Orleans*, altrimenti *Gennetin* N. 52. *Le Corinthe petit, gros, e rouge*, ovvero *violet* N. 16. *La Malvoiſie griſe*, ovvero *rouge* N. 31. *L' Italie* N. 68. *L' Afrique* N. 64. *Le Damas* N. 19. *Le Maroquin* N. 33. *L' Abricot* N. 63. *La Robe blanche* N. 75. *Le Melié* N. 34. e ſoprattutto la ſpecie bianca. *La Rochelle* N. 77. e *le Bourdelais* N. 6.

74. *Raiſin de Vigne*. = Sono così chiamate dai Franceſi tutte le migliori qualità di Uve ſolite appreſſo di eſſi a coltivarſi nelle Vigne per Vino: e le migliori per tal frutto riconoſciute dai più intelligenti, o abili Scrittori delle coſe della Campagna fra eſſi, ſono le appreſſo: *Le Pineau* ovvero *Auvernas* N. 39. *L' Auvernas gris*, o ſia *Le Morillon blanc* N. 36. *Le Morillon taconne* N. 38. *Le Gennetin* N. 26. *Le Pinquant-Paul* N. 58. *Le Beaunier* N. 23. *Le Treſſeau* N. 7. tutte le ſpecie di *Bourguignon* N. 7. e 8. e N. 42. *La*

Ro-

Rochelle N. 77. *Le Bourdelais* N. 6. *Le Noirant* N. 87. *Le Savignon* N. 85. *Le Plo-qué* N. 60. *Le Sans-Moireau* N. 83. *Le Negrier* N. 62. *Le Fromenteau* N. 23. *La Blanquette de Limons* N. 5. con tutte le Viti nominate di ſopra *de Jardin* N. 73. ma principalmente *Le Melié* N. 34. *La Robe blanche* N. 76. *Le Muſcat noir* N. 46. ovvero *rouge* N. 45. *Le Chaſſelas* N. 12. e qualche porzione di *Govais* N. 27. e di *Savignon* N. 85.

75. *Robe blanche*. = Specie di *Bourdelais* piccolo. E' Vite, che ſi carica molto di Uva; produce grappoli groſſi e lunghi, di granelli piccoli e ſerrati, ma difficilmente matura,

76. *Robe noire*: = Vite coltivata in varie Vigne della Francia, che rende ottima qualità di Vino.

77. *Rochelle*, ovvero *La Rochelle*. = Così detta dal Paeſe, donde originalmente è ſtata trapiantata: rende ottimo Vino, ed è coltivata in varie Vigne della Francia.

78. *Rognon de Coq*. = Specie *di Bourdelais* N. 6. propriamente detta *Farineau*. V. N. 20.

79. *Ron-*

79. *Rondeia*. = Vite conoſciuta ſotto queſto nome in Provenza, la quale matura difficilmente; ella è inſipida, di buccia dura, e produce Vino cattivo.

* *Roſſeau*. = V. *Morillon taconné* N. 38.

80. *Salvagnin*, o *Servagnin*. = Queſta Vite in Borgogna porta il nome di *Pinaut*, e ſi crede la ſteſſa ſpecie che quella chiamata da M. Burgeois *Morillon*. Produce il granello nero e ſodo, ed in particolare la ſpecie ſeguente, che è una differenza di queſta.

81. *Petit Pinaut*. = Così detto in Borgogna, e negli Svizzeri *Pinotzet*: Uva di granello piccolo, nero, e ſodo, la quale è una ſemplice varietà dell'antecedente. Produce queſta Vite molta Uva, e ſerve a fare ottimo Vino nella medeſima Provincia di Borgogna, e negli Svizzeri ancora, dove oggigiorno è coltivata.

82. *Pineau aigret*. = Uva di granello groſſo, ovato, e non troppo duro, ma facile anzi a romperſi, ed a maturare molto preſto, a ſegno che biſogna coglierla anticipatamente alle altre,

tre, perchè volendoſi aſpettare la maturità delle altre, queſta ſarebbe totalmente marcita. Queſta ſpecie di *Pineau aigret* coltivaſi molto oggigiorno negli Svizzeri preſſo Berna, dove chiamaſi *Bourguignon*, e nella Contèa di Neucaſtel, dove è detta *Tècon*, e dove pure ſerve a fare dei Vini al preſente ſtimatiſſimi, ſebbene in clima meno felice della Borgogna, e molto meno della Toſcana.

* *S. Jacques en Galice*. = V. *Vigne Grecque*. N. 90.

* *Sans Meſmin*, ovvero *Muſcat d' Orleans*. = V. N. 52.

83. *Sans-Moireau*. = Queſta ſpecie nelle Vicinanze di Auxerre ſi chiama *Quille de Coq*. E' Uva nera, e ottima tanto a mangiarſi, che per Vino; produce i granelli lunghetti, un poco compreſſi e duri; e trovaſene di tre ſorti. La prima ha il legname forte, e i tralci di nodi fitti; la ſeconda poco differiſce dalla prima; la terza poi è detta *Chiqueté* N. ſeguente 84.

* *S. Pierre*, ovvero *Raiſin de S. Pierre*. = V. *Gros d' Eſpagne* N. 28. e N. 90.

84. *Sans-Moireau Chiqueté*, altrimenti

menti detta *Prunelas blanç*, per avere il legname o la ſcorza dei tralci più bianca dell'altre ſpecie. = Produce un *Vino* molto debole, non rende che certi anni, ed è ſoggetta a ſgranellare prima del giuſto tempo d'eſſer colta.

85. *Savignon*. = E' Uva primaticcia, di granelli molto groſſi e lunghi, di ſugo che ha ſpirito e ſapore, onde fra le migliori; vi è la bianca e la nera, ma l'una e l'altra ſono rare, e poco conoſciute anche in Francia.

86. *Surin*. = E' una ſpecie di *Melié* N. 34. un poco di granello appuntato, e di ſapore eccellente, molto in credito nel territorio d'Auvergne.

87. *Teinturier*, altrimenti *Noiraut*, e anche *Plant d' Eſpagne*: = E' una ſpecie di *Bourguignon noir* N. 7. Ha il tralcio forte, e di ſcorza bruna, con poca ſoſtanza midollare, e gli occhi o nodi fitti, i pampani mediocremente grandi, e tondi, col gambo roſſo, e i granelli fitti, di buccia nera. Queſt' Uva regge ai diacci, ma è di ſugo debole, e non ſerve che per dare ai Vini un color nero, e perciò in ciaſcuna Vigna non ſe ne ſuol col-

coltivare che poche piante. In Francia si fa un Vino di questa sola specie di Uva, che si adopra dai Tintori per colorire i panni, e per tale uso è anche pagata assai. L' Uva chiamata semplicemente *Raisin noir*, ovvero *Raisin Orleans*, non è altra specie che questa detta qui *Teinturier*, e altrove *Noiraut*.

* *Tresseau*. = V. *Bourguignon* N. 7.

88. *Verdeau*. = Specie di Uva così chiamata in Provenza, ma senza merito.

89. *Verius*; ovvero *Raisin de Verius*. = Si dice dai Francesi senza distinzione di specie, quando non sia specificatamente nominata, ogn' Uva buona per adoprarsi immatura per Agresto, o per farne Agresto sugo. Generalmente le costumate in Francia per tale effetto, o almeno riconosciute come le migliori, sono *le Farineau* N. 20. *Le Govais blanc*, *e le violet* N. 27. *Le Gamet*, il nero, e il bianco N. 25.

90. *Vigne d' Alicant*, altrimenti *Gros Noir d' Espagne*; ed anche *Spanen*, e negli Svizzeri *Hesperion*. = Produce grappoli grossi, e di granelli parimente gros-

ſi; Uva ottima a mangiarſi, e anche migliore per farne Vino. Queſta è preciſamente quella, che entra in abbondanza nella compoſizione del Vino di quel Regno; ma in Provenza, e altrove in Francia, a motivo del clima meno caldo, non arriva alla perfezione di quella coltivata in Spagna.

91. *Vigne de Mantove*. = La Vite conoſciuta in Francia ſotto queſto nome è primaticcia, maturando ai primi d' Agoſto. I ſuoi grappoli ſono groſſi, con i granelli pure groſſi, e piuttoſto lunghi, di un color giallo d' ambra, e di ſugo ſquiſito.

90. *Vigne Grecque*. = Specie di *Bourdelais* N. 6. che vedi. Si chiama ancora *Raiſin Merveilleux*, e *le Saint Jacques en Galice*, perchè trovaſi in abbondanza in queſta parte della Spagna. E' di color roſſo, ed ha i granelli groſſi, e tondi; è dolce, primaticcia, e rende ottimo Vino. Il ſuo grappolo è dei più belli a vederſi. I ſuoi pampani nel maturar che fa l' Uva divengono variegati di roſſo, coſa non inſolita alle Viti, che producono il frutto roſſo, nero, o paonazzo.

91. *Vi-*

91. *Vigne Sauvage* = E' la *Labruſca* dei Latini, e la Vite ſalvatica, o *Abroſtine* noſtra N. 1. pag. 90.

92. *L' Uni noir*, e *l' Uni roux*. = Viti che ſono coltivate intorno ad Aix in Provenza, o almeno ſotto tali nomi ivi conoſciute, le quali producono Uve di buccia ſottile, e delicata; e mature che ſieno, ſono di ſugo dolce ed abbondante, onde rendono molto, e ottimo Vino.

* Tra le Uve bianche *l' Aragnan blanc* N. 1. *L' Aragnan Muſcat* N. 2. e *il Claretto* N. 15. convengono per parere di alcuni Agricoltori Franceſi in ogni Provincia di quel Regno. Tra le nere il *Pineau* di Borgogna, o ſia il *Morillon*, ſecondo che chiamaſi nelle vicinanze di Parigi N. 39. è quella ſpecie, che in varie Provincie della Francia rende il Vino eccellente o migliore, come lo produce in altre parti più ſettentrionali ancora. Veggaſi quanto pure è ſtato detto di ſopra alla parola *Entes*. Per altro acciocchè tali Uve producano il Vino buono nella ſuddetta maniera, ed in particolare quella ſpecie detta *Pineau*, biſo-

gna che le ſtagioni non vadano contrarie, ma che queſta Uva poſſa giungere alla neceſſaria maturità.

Quanto meglio certamente devono far prova, e produrre frutto migliore, certe ſpecie di Viti fra queſte nominate e coltivate nella Francia tra le migliori, qualora ſieno trapiantate e coltivate fra noi per il clima più felice che godiamo, per la regola ed eſperienza che generalmente ſi ha dai Toſcani nella cultura delle Viti, e per l' eſperienza che parimente abbiamo del cangiamento e miglioramento che fanno le Viti traſportandole da un Clima più ſettentrionale, o meno meridionale, ad altro più caldo, o più meridionale.

§. XIX.

Della elezione del ſuolo appropriato alle Viti, tanto a riguardo della natura della terra, quanto a riguardo dell' eſpoſizione delle Vigne.

GRandiſſima è l' influenza che ha la qualità della terra, e l' eſpoſizione del

del luogo ſulla qualità e bontà dei Vini. Se queſte circoſtanze foſſero contrarie, o poco favorevoli, uno getterebbe ogni penſiero, ogni fatica, e tutto il danaro nell' impreſa di dare ai ſuoi Vini notabil pregio, e reputazione; e quantunque per rimediarvi uno poteſſe mettere in pratica nella fattura di ſimili Vini molte diligenze, e ricette, non oſtante ſarebbero ſempre inferiori, o difettoſi, facilmente rifiutati, e meno ſani.

Acciocchè adunque le Viti rendano Vino generoſo, ed inſieme guſtoſo, o amabile, non vogliono eſſer coltivate in Pianure, o in terreni troppo baſſi. In queſte ſituazioni eſſe producono, è vero, molto Vino, ma ſempre acerbo, debole, acquoſo, e poco carico di quello ſpirito, che ſi addomanda *Vinoſo* propriamente: mentre tal Vino non ſi può lungamente conſervare, e le Uve prodotte da codeſte Viti ſono ſoggette ad infradiciare. Nei poggi poi, e ſulle colline ſi ottengono Vini generoſi, ſquiſiti, e durevoli. *Bacchus amat Colles*.

Nella ſommità de' monti poi ſegue il contrario a cagione delle acque, che per-

quotono nello ſcorrere precipitoſamente le Viti, e le raffreddano, ſiccome per cauſa del gelo, e delle nevi, che lungamente vi regnano, e parimente dei venti impetuoſi, e freddi, che vi ſoffiano, i quali rendono le Uve ſcarſe, di buccia groſſa, e acerbe, come anche in Eſtate per le grandini, che vi fioccano, e per l'eccesſiva ſiccità, alla quale ſono i monti ſoggetti.

Le valli pure, ed i luoghi molto baſſi non convengono alle Viti per eſſer ricetto d'umidità, e di acque, delle brinate, e delle nebbie, e per eſſere troppo ſcarſamente illuminati e riſcaldati dai raggi del Sole.

L'umido grande del terreno rende il ſugo delle Viti troppo fluido, ed il muccoſo dolce troppo ſciolto o diviſo; dal che ne riſulta, che eſſo corpo muccoſo dolce, eſſendo diſgregato, e come nuotante in troppa quantità di veicolo aqueo, non laſcia ben maturare le Uve, e preſto le fa volgere alla putrefazione; coſicchè volendole ammoſtare prima che marciſcano, rendono un Vino acido o aſpro, e ſoggetto poi nonoſtante

anche

anche queſto a infradiciare, e ſempre debole.

L' eſpoſizione generalmente più propria per la Vigna è fra mezzogiorno e levante al coperto della tramontana, e del libeccio, due venti egualmente funeſti alla qualità del Vino; nei luoghi più freddi perfettamente a mezzogiorno, e nei tiepidi e temperati più verſo levante.

Le coſte mediocremente elevate ed eſpoſte ai venti meno gagliardi producono i Vini migliori. In queſte eſpoſizioni i vapori non vi ſoggiornano, ed il Sole meglio le illumina, e le riſcalda. Se il ſuolo ha più di 40. ovvero 50. gradi di declive, vi vogliono di diſtanza in diſtanza dei muri, almeno a ſecco.

Neſſuno però s' immagini, che queſti terreni declivi, e fortificati di tanto in tanto da muraglie, ſieno eſenti dai danni delle acque; poichè vi ſono ſottopoſti quanto tutti gli altri, anzi di vantaggio, o almeno le conſeguenze ſono per eſſi di maggior conſiderazione, perchè nelle coſtituzioni piovoſe, le acque interiormente accumulate rompono i muri, e ſi portano dietro la terra e le Viti.

Si poſſono vedere ſopra di queſto due Diſſertazioni ſtate premiate dall' illuſtre Società Economica di Berna ſulla maniera di tagliare, ſituare, e collegare le pietre nelle diverſe qualità di muraglie.

In diverſi luoghi però lo ſteſſo effetto, che ſi ottiene dai muri, ſi può ottenere dalle ſiepi forti e ben fatte; anzi da queſte nei terreni, ove eſſe poſſono ben ſuſſiſtere, e nei quali vengano a guardare il ponente, e ſpecialmente la tramontana (deſtinando le muraglie per le altre due eſpoſizioni) ſe ne può ricavare maggior frutto, che dai muri; perchè le ſiepi di frutici ben radicati aſſicurano ſufficientemente bene quel terreno, quando non ſia troppo elevato: ed eſſendo formate da frutici buoni per alimentare il Beſtiame, come per eſempio di *Gineſtra maggiore ſpinoſa*, detta dai Botanici *Scorpio*, quale ſi coſtuma in Boemia, e vedeſi piantata nel circondario della delizioſa coltivazione fuori la Porta a S. Gallo di Firenze, (*a*) ſaranno di gran ſollievo

per

(*a*) Qui deve avvertirſi che la Siepe di *Scorpio*, volgarmente Gineſtra maggiore Spinoſa, della qua-

per il medeſimo, troppo andando la Toſcana a mancare di giorno in giorno di foraggi.

Accade qualche volta che per lungo tempo non ſi ſia veduta traccia alcuna di acque ſotterranee, ed in un tratto ne compariſcano alcune ſcaturigini, a motivo di eſſer reſtato impedito qualche antico canale naturale o arfefatto, che altrove le portava, onde un nuovo ſe ne ſieno aperto. In queſto caſo ſi ricorra ai compenſi e lavori che l'arte e la perizia hanno ritrovati confacienti, e altrove ſuggeriti.

La proſſimità delle acque ſtagnanti, delle vaſte prateríe, e dei boſchi, o piantate grandi d'alberi deteriorano molto la qualità dei Vini, per la quantità dei vapori, che ſi alzano da tali luoghi, e ricadono ſulle Viti vicine; onde ne vengono a naſcere gl'inconvenienti, che ſi ſono di ſopra

le è circondato il delizioſo moderno luogo che ſi vede fuori appunto la noſtra Porta, detta di S. Gallo, è poco forte, e ſoggetta a luogo a luogo a ſeccarſi; perchè tal pianta è propria dei monti, e difficilmente ſuſſiſte nei piani; ma nei colli, nei monti, e nei luoghi particolarmente di Maremma, rieſce molto durevole e inſieme più robuſta.

toccati procedenti dall'umido ſoverchio.

Diverſi Autori d'Agricoltura, e molto accurati, tanto tra gli Antichi, quanto tra i Moderni, hanno indicata una maniera facile per conoſcere ſe una terra ſia propria a produrre buon frutto, e particolarmente buon Vino.

Mettaſi un pugno di terra in un vaſo di vetro pieno d' acqua, indi ſciolta che ſia ſi paſſi per un cencetto l' acqua, e ſi aſſapori la terra, che reſta in eſſo cencio: ſe ſi troverà aſſaporandola acre, o amara, il Vino parteciperà di tali ſapori o difetti. Parimente preſa una porzione di terra, e ſtropicciata con le mani, dall' odore o ſito che produrrà, odorandola, darà indizio della ſua buona o cattiva qualità.

La Vigna domanda generalmente un' aria piuttoſto calda, che fredda, e piuttoſto aſciutta, che umida o piovoſa; e molto la danneggiano le tempeſte, ed altre intemperie dell' aria.

Le Vigne, dalle quali ſi vuol ricavare un Vino ſcelto, e ſquiſito, devono eſſer grandi, e cinte di muraglie. Queſte difendono la Vigna dalle Beſtie, e dai

Faci-

Facimali, che ricercano e mangiano l'Uva più matura, quale è quella che rende Vino più perfetto e ſpiritoſo: ſi aggiunga che i terreni murati più lungamente conſervano il caldo.

Lungo queſte muraglie, ed all'eſpoſizione di mezzogiorno e levante, ſi poſſono diſtribuire delle Viti di Moſcado, le quali faranno ottima prova, ſpecialmente ſe ſaranno tenute a foggia di pergola.

Siccome l'Uva nera più facilmente della bianca infradicia e prende la muffa, e così produce un Vino di ſapore meno buono, e ſoprattutto mal ſano, e che non riſchiara mai bene, perciò le Viti d'Uva nera debbono eſſer riſerbate per i luoghi più elevati ed aſciutti, e non piantate nei terreni baſſi e traverſati da frequenti canali di acque, o in vicinanza di laghi, e marazzi, nè tampoco in terreni molto fertili, e graſſi.

Il terreno appropriato per l'Uva nera deve eſſer leggiero e arenoſo, o ſaſſoſo. Una terra forte rende il Vino groſſo e inebriante.

Giovanni Vettorio Soderini nella ſua Colti-

Coltivazione Toscana a pag. 2. dice = Tutti gli Agricoltori convengono in parere, che i sassi sieno amici delle Viti = ed a carte 11. soggiunge: – *Tutti i terreni sassosi in qualunque sito, o di Piano, o di Poggio, ricevono le Viti lietamente, e generano saporiti, e gagliardi Vini.*

A questo proposito diceva un nobile e celebre nostro Medico Alberto Rimbotti, che pubblicò un Operetta sul Popone = *Vino nel sasso, Popone in terren grasso*; cosa che Virgilio ancora aveva notata allorchè disse: *In apricis coquitur Vindemia saxis*. E condannata aveva anch' esso con tutti i Conoscitori della Natura, e dei bisogni delle Viti, l' esposizione a ponente, avendo detto: *Neve tibi ad Solem vergant Vineta cadentem.*

L' esposizione sua naturale, o più confaciente è quella dove le Viti possono godere dei raggi del Sole più diretti, ed averli per maggior tempo che sia possibile, quale è quella d' un perfetto mezzogiorno, e se fosse possibile con un poggio dietro alquanto distante, che impedisse o rompesse la furia dei venti del *Nord*, o boreali, per la ragione che

i rag-

i raggi medeſimi Solari vi facciano e vi mantengano tutta la loro impreſſione, mentre dall' accumulamento, vigore, e permanenza di eſſi raggi tutta la bontà e forza del Vino dipende.

Guarda al calor del Sol, che ſi fa Vino
Giunto all' umor, che dalla Vite cola.
Dante Purgat.

I Paeſi ſituati fra il quaranteſimo e cinquanteſimo grado di latitudine, come l' Ungherìa, la Spagna, il Portogallo l' Italia, la Francia, un gran tratto dell' Auſtria, della Tranſilvania, e gran parte della Grecia, producono i Vini migliori, per eſſer queſte Regioni bene eſpoſte alla forza dei raggi Solari.

Le pietre, le arene, e le ghiaje, quantunque ſembrino ſoſtanze per loro ſteſſe molto ſterili, ſono tuttavìa infinitamente adattate alle Viti, perchè conſervano lungamente il calore concepito dei raggi Solari, il quale paſſa facilmente a riſcaldare le radici di eſſe Viti, e di più attenuano il ſugo o fluido alimentare, che vi paſſa a traverſo, e tengono la terra ſteſſa diſgregata e ſciol-

ta in modo, che esso sugo nutritivo possa insinuarsi, e dovunque passare, e distribuirsi fino alle più profonde radichette delle piante. Perciò la creta pure fra le terre è la più adattata, e niente lo è l'argilla, la marga, o altra terra grossa, e pingue per se sola, perchè queste stringono le radici, ed i canali assorbenti delle medesime, e niegano mediante la loro densità e tenacità l'insinuazione dell' umido; e però quest' ultime sennon mescolate, come sopra si è detto, con altre terre e sostanze, non possono alimentare, e far sussistere nel letto loro le Viti. Esse pietre delle coste o colline essendo, come quasi sempre lo sono, di natura calcarea, con il loro disfacimento, che di mano in mano devono col tempo soffrire, somministrano ancora dei sali alcalici, e degli elementi di natura bituminosa, o sulfurea, i quali molto contribuiscono, concorrendovi una favorevole esposizione, a produrre un Vino generoso, e di grande spirito. Perciò le nuove coltivazioni in simili luoghi, addimandati da noi *scassi*, nelle coste pietrose rendono i Vini più sapo-

riti

riti e gagliardi, ed esempio ne possono essere gli *scassi* fatti a Settimello, sotto i PP. Agostiniani detti delle Cappelle, stati fatti per cavar pietre per le Fornaci da calcina, dove sono state piantate Vigne, le quali producono Vino squisito, e infinitamente spiritoso e gagliardo.

Siccome poi anco il soverchio calore, disseccar potrebbe troppo le Viti, e farle perire, perciò vi è necessario il concorso di un certo umido, che le alimenti, in specie dallo sviluppo del frutto fino alla sua maturità; quindi è che migliori molto di certi altri sono alcuni Vini prodotti in alcune colline, ed in certi monticelli, a una certa distanza de' quali scorrono dei fiumi; perchè quelle Viti ricevono grand'alimento dalle guazze, e rugiade, che i vapori copiosamente sollevati da quelle acque producono in quei contorni; nel tempo che l'umidità insinuata nel terreno, ed attratta dai vasi assorbenti della Vite è vigorosamente digerita, o elaborata dal calore del Sole.

Che la natura diversa del terreno contribuisca a produrre Vini diversi nella forza, nel gusto, e nella salubrità,

non

non ſe ne può dubitare; poichè luoghi poſti ſulla ſteſſa collina o coſta, all' iſteſſa eſpoſizione di Sole, e piantati dell' iſteſſe ſpecie di Viti producono Vini diverſi.

Il Vino del *Tokai* è creduto da molti eſſer prodotto così buono mediante la miniera e vena d' oro del Monte; ma nè l' oro, nè altro metallo, benchè infinitamente diviſo ed aſſottigliato può contribuire ſpecificatamente alla fertilità della terra, ed a rendere i ſughi dei vegetabili migliori al guſto. Realmente tal Vino deve la ſua bontà ad uno zolfo attenuatiſſimo e corroborativo, di cui è carico quel terreno, ed al quale pure devono la loro forza e qualità ſtomatica e roborante i Vini e Moſcadi di Sicilia, e di Grecia, la Lacrima del Veſſuvio, il Moſcadello di Lipari, e più altri prodotti intorno ai Monti ignivomi, o Sulfurei.

Alcuni Vini certamente, quantunque prodotti da ſpecie di Viti medeſime, o conſimili, ed in luoghi per eſpoſizione inferiori, ſi riſcontrano di qualità migliori, e più generoſi, per la ſola qualità o natura diverſa della terra, ove ſono ſtate piantate

tate e rilevate esse Viti. Per asserzione di M. Bidet le terre di *Mailly*, *Ludes*, *Chigny*, *Rilly*, *Villers-Allerans*, e altre nella Francia, quantunque esposte a settentrione, somministrano Vini assai più stimabili di quelli del territorio di *Saint-Thierry*, quantunque ottimi, e generalmente stimati, e di luogo esposto al mezzogiorno. Nel territorio di Napoli, fuori della Grotta di Posilipo sin verso Pozzuoli, le Viti sono tenute altissime e mandate sopra i Pioppi a tre e quattro per Pioppo, come si costuma appunto da noi nella Pianura di Fucecchio, e non ostante queste Viti producono un Vino, addimandato nel Paese *Mezza Lacrima*, il quale è gagliardo e fumoso, in modo che poca quantità di esso è capace ad ubriacare qualunque Uomo per bene assuefatto al Vino; perciò, vendendosi quello in Napoli il primo e al principiar dell'Estate, poichè non si può troppo conservare, accade che vi si vedano in tal tempo molti ubriachi per le strade, e particolarmente dei Soldati, la qual cosa essendo dalla minuta gente veduta, questa suol subito gridare *è Vino di*

Poz-

Pozzuoli. Il Vino però prodotto dalle Viti tenute appreſſo di noi in maniera conſimile nella Pianura di Fucecchio non è capace anche bevuto in eccesſo di dare come quello al capo; queſta differenza naſce tutta dalla natura diverſa del ſuolo, mentre il territorio tra Napoli e Pozzuoli è molto pregno di parti ſulfuree, ed ha vicina la gran Zolfatara.

L'effettiva ſalubrità poi dei Vini dipende intieramente dalla ſottigliezza dell'alimento ricevuto dal terreno, nel quale ſi trovino combinati alcuni principj eterei, ed elaſtici, che producono *in eſſi* tutta l'energìa, e lo ſpirito, e per conſeguenza corroborativi e ſalubri divengono; in quella guiſa che le acque quanto più ſono ſottili, leggiere, e impregnate di materia eterea ed elaſtica, più ſono ſalutari, e con maggiore efficacia guariſcono molte malattìe. Vini di queſta natura e ſalubrità ſono fra gli altri quelli d'Ungherìa, e quelli del Reno; ed al principio oleoſo e ſulfureo ſi deve il color giallo a cui tendono ſpecialmente i ſecondi. L'abbondanza ſoverchia in alcuni di queſto principio ſulfureo, come accade

nei

nei Vini d'intorno Napoli, fa sì che non bastino, e non sieno anche sani, e principalmente dieno al capo, come abbiamo sopra avvertito parlando della mezza Lacrima di Pozzuoli.

Per piantare adunque con frutto una Vigna non solo giova avere il suolo ben esposto, ma bisogna ancora conoscere la qualità particolare della terra, che concorre in quel suolo, mentre a diverse specie di terra convengono ancora diverse specie di Viti: e secondo le diverse specie di terre, acciò esse Viti vi allignino, e facciano frutto, diversi sono pure i lavori, che vi si devono fare, *Non omnì Cœlo, favore cultus idem. Columell. Lib. III. Cap. I.*

Quanto più il terreno è forte e grasso, e il clima è caldo, tanto più, *ceteris paribus*, le Viti si possono potar lunghe, e mandarle in alto.

La terra leggiera, piuttosto secca, e mescolata con pietruzze, ghiaja, e sassuoli, è come sopra abbiamo accennato la più adattata alle Viti.

La terra abbondante di pietre, le quali dal gelo, dalle acque, e dal Sole

facilmente si convertono in terra, come la pietra addomandata dai nostri *Galestro*, e mescolata con arena secca è la più connaturale a quasi tutte quante le specie delle Viti.

Sulla superficie conviene che la terra sia porosa; in fondo poi a tre o quattro piedi può essere alquanto più densa, o tenace, come mescolata con *argilla*, e *marga*. A tal profondità convengono anche i sassi, perchè questi nell' Inverno difendono le radici delle Viti dai diacci, e nell' Estate dal troppo riscaldare e ribollire.

Le terre forti ed umide non convengono alle Viti, perchè non sono penetrabili dal Sole, quando non si possano correggere con ararle profondamente, e mescolarle con terra secca, leggiera, e sabbionosa, come sopra trattando dei lavori abbiamo accennato.

La terra rossa è una terra sempre forte, e contraria alla Vite, perchè è argillosa e umida, e perciò molto tenace, e quando per lunga siccità sia ridotta asciutta è molto dura; perciò in tutti i casi difficilmente le Viti vi prendono radici,

dici, e difficilmente si può anche lavorarla.

Lavorata per altro molto, e quanto si conviene, una volta che le Viti vi abbiano preso radici, vi crescono e vi sussistono molto bene. Generalmente le Viti allignate nelle terre forti rendono un Vino di gran corpo, e inebriante. I luoghi poi di terra leggiera producono i Vini più delicati, ed in specie le terre brune, e le giallastre.

Ogni eccesso per altro delle terre in esser calde, sciolte, grasse, leggieri, fredde, secche, magre, e tenaci, nuoce alla Vite, la quale nelle Regioni caldissime viene abbruciata, e nelle gelate dal troppo freddo seccata; per il soverchio umido marcisce, e quando le manchi per l' estrema siccità l' alimento insterilisce, ed egualmente si secca.

Quanto le nuocono i terreni troppo densi, come impenetrabili alle piogge ed ai raggi solari, altrettanto disconvengono i troppo risoluti o leggieri, perchè riescono troppo poveri d' alimento per la Vite, e non sostengono i lavori che vi si fanno: ed all' opposto i troppo pingui anch' essi nuocono per la tenacità, e

per il ſoverchio alimento, che danneggia la Vite, e indeboliſce e peggiora il prodotto.

Dunque la terra non deve avere un eccesſo dichiarato nelle ſuddette qualità, ma bensì moderatamente deve inclinare piuttoſto al caldo, che al freddo, piuttoſto al ſecco, che all' umido, e piuttoſto al raro, che al denſo, come Columella pure lo ha avvertito.

Delle maniere di correggere le terre, qualora pecchino in qualcuno dei ſopraccennati eccesſi, ne abbiamo tenuto diſcorſo, e riportati i rimedi al §. XVIII. dove ſi è parlato dei lavori della terra, e della cultura delle Viti.

Qualora poi le Vigne ſi voleſſero piantare ai piedi delle colline, e ſi voleſſe che produceſſero Vino di ottima qualità, non avendo tra i proprj effetti la comodità di profittare delle coſte più favorevoli di eſſe, almeno biſognerebbe che la terra vi foſſe naturalmente tanto buona, o con l'arte ridotta tale, che veniſſe a produrre quegli effetti, che direttamente dalla buona terra ne vengono, e ſuppliſſe ai difetti dell' eſpoſizione; ma

queſti

queſti poſti, non ſi dovrebbero deſtinare per le Vigne, nel più baſſo delle colline, ma riſerbare per i prati, e particolarmente per certi boſchetti, e Caſtagneti, i quali pure ſono neceſſariſſimi tanto per mantenimento delle Viti, che per foraggio, del quale molto al preſente abbiamo biſogno. Simili boſchetti, ſoprattutto ai piedi delle colline, le difendono dallo ſmottare, e dallo sfruttarſi di buona terra.

Siccome ſi trovano delle ſpecie di Viti, le quali piantate in terreno, che per le cognizioni generali ſi ſtima ottimo, non oſtante non vi fanno buona rieſcita, perchè debbono avere analogía con tutt' altra ſpecie di terra a noi per anco ignota; perciò trattandoſi di piantar Viti di ſpecie ſconoſciuta, o foreſtiera, ſi pianteranno in principio poche Viti di quella tal ſorte, e ſe ne attenderà da quelle la riuſcita, ed a norma del buono o contrario eſito uno ſi regolerà per aſſortire delle medeſime tutta la poſſeſſione, o per ricuſarle totalmente.

Quanto il clima o il paeſe è più caldo o meridionale, tanto più è adat-

tato alla produzione del Vino, e con tanta minore induſtria o fatica vi ſi dee aver buono; ſe tale poi non vi rieſciſſe, non il ſuolo principalmente ſi dovrebbe incolpare, ma la negligenza degli Agricoltori, e fors'anche ſi potrà dire eſſer le Viti di ſpecie inferiore.

La Toſcana realmente ha dei Vini ottimi, e ſuperiori ad ogni eccezione nel loro guſto, ma molti in vero anche ne ha, i quali non meritano tutta la lode, ma anzi hanno dei difetti; mentre quaſi tutti potrebbe averli eccellenti, avendo da ſcegliere vitigni perfettiſſimi, e di tutte le ſpecie dentro al proprio paeſe allignati e coltivati, come ſopra abbiamo avvertito: ed eſſendo Firenze, Capitale della Toſcana, circa a dugento quaranta miglia più meridionale della Borgogna, dove ſi fanno oggigiorno Vini di tanta eſtimazione, e non avendo eſſa Toſcana per parte delle ſue coſte, poggi, e colline terreno meno adattato o meno propizio di quello delle colline della Borgogna. Il Soderini, e il Davanzati ſoſpettarono che il terreno della Francia poteſſe eſſer migliore per la cultura delle Viti di

quello

quello che fosse il nostro; ma sbagliarono all' ingrosso, e ciò asserirono senza averne sperienza o prova fisica veruna. Sentiamo sopra di ciò quanto riferisce il Signor Beguillet di Digione encomiatore dei prodotti della Borgogna sua Patria, e particolarmente di quei Vini, tanto nell' Opera sulla *Cultura delle Viti in Borgogna*, che nell' altra intitolata „ De „ principiis Vegetationis, & Agricultu- „ rae, & de causis triplicis culturae in „ Burgundia disquisitio physica. Divio- „ ne 1768. in 8. „ In quest' ultima Opera precisamente a pag. 96. parlando delle colline e coste della Borgogna così si esprime „ Colles Burgundiae montanae „ assurgunt clementer & molliter in- „ ter excelsa Montium, terraque fru- „ mentorum ferax, sed vehementer den- „ sa, ibique et octoni Boves ad singulos „ vomeres hanelant: terra enim est ar- „ gillosa, ut fere omnes colles, qui „ non sunt lapidosi & saxatiles, aliquibus „ tamen in locis argilla non est pura, „ sed cum marga vel creta admixta. „ Colles igitur Burgundiae sunt etiam „ frumentarii, sed ibi solum tenax, cul-

„ turaque difficile, et cum cultris, pon-
„ derosoque vomere lacerandum magnis
„ Agricolae conatibus; si vero haec ar-
„ gillosa terra cum marga et glarea
„ admisceretur, tunc tenera, mollis, et
„ culturae aptior fieret, imo etiam et
„ fertilior.

Cosicchè concorrendo a favore della bontà dei nostri Vini l' ottima specie delle viti, la qualità richiesta delle terre, e delle sostanze componenti le nostre coste e colline, e la propizia latitudine del paese, essendo Firenze press' a poco a gradi 43., e due terzi quando Digione trovasi ai 47., o un terzo incirca purchè non si omettano le attenzioni necessarie per la cultura e costudimento delle Viti da me fin quì avvertite, e le dovute diligenze nel fare i Vini, da descriversi negli Articoli susseguenti, non possono fare a meno di essere i nostri Vini quanto altri mai squisiti, e salubri, e di quelli della Francia, e di Borgogna migliori. Si faccia riflessione, a questo proposito, al tempo in cui sono obbligati a vendemmiare in Francia nell' *Arbois*, e a *Chateau-Chalons* nella Franca Contèa, a voler che

abbia-

abbiano un Vino buono, e maturo, cioè a Natale, e dopo che le viti per le brinate e i diacci ſon reſtate ſpogliate dei loro pampani.

§. XX.

Della Vendemmia, Fattura dei Vini, e loro Conſervazione nelle Botti, e nelle Cantine.

QUanto ſono neceſſarie le attenzioni finora accennate, altrettanto lo ſono quelle ancora, che debbonſi avere nel vendemmiare, e nel governare e conſervare i Vini fatti che ſieno.

Per dare adunque un principio più generale alle vedute di queſto Articolo, diremo doverſi abbadare in primo luogo, che eſſendo imminente il tempo della vendemmia, tutti gli utenſili neceſſarj per eſſa, ma ſpecialmente le Bigoncie, i Tini, le Tinozze, lo Strettojo, e le Botti, ſieno all' ordine, e che non ſappiano di alcun cattivo odore, come in ſpecie ſarebbe di tanfo o di muffa. Se ciò accadeſſe, ne avverebbe certamente

che

che il Vino non poco rimarrebbe guaſtato, onde ſimili vaſi, che aveſſero contratto mal odore, debbono eſſere diligentemente lavati, e rilavati con acqua calda, ſtropicciati e ſpazzati con granata reſiſtente, come è quella di ſtipa, e laſciati aperti all' aria, ed al Sole per quanto biſogna.

Per avere le Botti ſempre proprie ed in buono ſtato da eſſere empite di Vino quando occorra, per quanto reſtiamo inſtruiti dal metodo moderno Franceſe, giova vuotate che ſieno laſciarle ſgocciolare per due giorni, indi bruciarvi dentro alcuni zolfini, e dopo diverſi giorni bruciarvene altrettanti, e reiterare anche qualche altra volta queſta sì fatta operazione, finchè ſi poſſa credere che queſte Botti non ſieno aſciutte intieramente. Volendoſi poi di eſſe far uſo, converrà riſciacquarle bene con dell' acqua pura, per così togliere ad eſſe il ſito introdottovi dallo zolfo.

Secondo l' eſperienze riportate da M. de Bomare nella ſua Mineralogía verſando tre o quattro goccie di ſpirito di zolfo in un bicchiere di Vino ſtato intor-

intorbidato, ed ingiallito per l' aggiunta fatta dell' olio di tartaro, ripiglia intieramente il ſuo color rubicondo, e la ſua traſparenza, perchè fa precipitare il tartaro, che lo aveva intorbidato, e fattolo variar di colore. Da queſto s' intende perchè ſia giovevole per la conſervazione de' Vini il coſtume di dare alle Botti lo zolfo, il quale impediſce il ſollevamento del tartaro che lo altera, e precipita quello che il Vino aveſſe già ſciolto e ripreſo dalle pareti dei vaſi.

Per altro i Vini che hanno il loro credito nel colore molto roſſo, o pieno, prodotto dalle parti groſſe e coloritrici che vi nuotano, come ſono molti dei noſtri migliori della Toſcana, ſoffrono dallo zolfo ſcapito, perche depurandoſi per tal forma, e di tali parti, ſcoloriſcono; dimodochè per i noſtri il coſtume di dar lo zolfo alle Botti, o al Vino ha poco luogo, o deve eſſer dato con quella moderazione, e con quelle cautele delle quali altrove parleremo.

Se vi foſſe timore che le doghe delle Botti gemeſſero, vi ſi getterà dell' acqua bollente, ovvero dopo averle la-

vate

vate con acqua freſca, vi ſi brucerà un bicchiere d' acquavite, che ſia perfetta e molto gagliarda, la quale operazione fa a maraviglia rigonfiare, o ingroſſare le doghe.

Se le Botti abbiano un qualche odore, ſi renderà queſto manifeſto con tenere il naſo all' imboccatura di eſſa nel tempo che ſi faranno dare dei colpi con un martello al fondo, o mettendo il naſo al cocchiume, dopo aver ſoffiato con tutta la poſſibil forza nella Botte.

Le Botti giudicate ſane, che hanno un odore, ſebben grato al primo giudizio, ſarà coſa non inutile tuttavolta il lavarle con acqua bollente, nella quale ſia gettata una porzione di vinaccia cavata dallo Strettojo, e due buone manciate di foglie di Peſco: e vi ſi getterà anche una mezza libbra di ſal comune; quindi ſi agiti, e ſi rulli la Botte con queſte materie dentro, e dopo averle eſtratte, ſi ſgocciolerà e ſpazzerà: ſgocciolata e ſpazzata che ſia, vi ſi potrà anche bruciare un poco di zolfo.

Le Botti poi nuove, quando foſſero ſoſpette, ſi governeranno come ſopra,

pra, ed al ſale comune ſi aggiungerà un quarto di libbra fino in mezza di allume di rocca, e ſe queſti accennati rimedj ſi credeſſero inſufficienti, vi ſe ne potranno adoprare dei più efficaci.

Avanti di mettervi il fondo vi ſi bruceranno dei ſermenti in modo che la Botte reſti bene affumicata e riarſa, ma però non rimanga bruciata; indi vi ſi rimetterà il fondo, e ſi laverà con acqua caldiſſima, nella quale ſia fatta bollire della ſenapa, e del finocchio peſtato.

Si potrà anco gettare nella Botte un ſecchio di ranno forte e bollente, chiudendola e girandola, finchè il ranno non ſia freddo. Si riempirà poi la Botte di acqua pura che vi ſi laſcerà ſtare per lo ſpazio di ſette o otto giorni.

Vi ſi potrà anche mettere della calcina viva, e delle vinacce calde, e della fondata bollente cavata dai Tamburlani, nei quali ſi ſtilla l' acquavite.

Siccome però la rannata nel girar la Botte ſi attacca alle pareti, biſogna perciò lavare indi il fondo di eſſa, e lavarla

anco-

ancora tutta intieramente bene, ed insieme diligentemente spazzarla.

Si darà poi un odore appropriato e grato alla Botte, e si stringeranno insieme le doghe, mettendovi dell' acqua calda, nella quale sieno stati infusi de' coriandoli, degli anaci, e del finocchio pestato da un un' oncia per ciascuna sorte incirca, e con quest' ultima acqua aromatica si laverà non una, ma anche due volte, come ha praticato qualcuno con ottimo effetto.

Il preparare in questa maniera le Botti, sebbene sia una cosa per la maggior parte da molti trascurata, per altro ella è senza dubbio di somma importanza.

Molti lasciano quasi marcire le Botti vuote, e gli altri vasi da vendemmia all'aria umida ed alle piogge, cosa infinitamente pregiudiciale a farne poi uso. Una simil negligenza non solo riesce dannosa riguardo alla buona qualità dei Vini, deteriorandoli assaissimo, ma per le Botti stesse causando un consumo maggiore di legname per doverle più spesso e maggiormente risarcire.

Si-

Similmente nella ſteſſa maniera, praticata a riguardo delle Botti, debbono eſſer lavati tutti gli altri vaſi ed utenſili con la decozione ſopra indicata; come lavato e ſpazzato deve parimente eſſere il Tino, lo Strettojo, e ſuo recipiente, finchè l'acqua non ſi cavi pulita intieramente.

Ultimata la Vendemmia e la Svinatura i Tini, le Tinozze, le Bigoncie, gli Strettoj, e gli altri arneſi meſſi in opera in tal congiuntura, ſi ſpazzeranno, e ſi riſciacqueranno egualmente, e ſi eſporranno all'aria, acciò ſi proſciughino, e non prendano cattivo odore, perchè una volta ch' abbian queſto acquiſtato, non più o con ſomma difficultà lo laſciano. *Quo ſemel eſt imbuta recens ſervabit odorem Teſta diu*. Horat. *Epiſtolarum Lib. I. Epiſt. 2.*

La Tinaja e lo Strettojo devono eſſer ſituati in luogo arioſo, e con ſfoghi, perchè l'umido ed il tanfo non li contamini; e ſimil luogo ſarà diligentemente ſpazzato e ripulito prima che ſieno ripuliti eſſi vaſi.

Ciò preparato, giova ſcegliere il tem-

po

po per cogliere le Uve, quale è quello della perfetta loro maturità. Anticipando e vendemmiando troppo preſto, il Vino reſta crudo, e vendemmiando troppo tardi il Vino manca di forza; onde l' uno e l'altro di queſti inconvenienti deve eſſere evitato. *Inter utrumque tene, medio tutiſſimus ibis.* Ovidio *Metam.*

Alcuni Coltivatori credono che non ſia mai troppo il laſciare le Uve anche mature ſulla pianta, e vendemmiarle il più tardi che ſia poſſibile. Ma ſecondo altri vi è il giuſto e vero punto di maturità, nel quale biſogna coglierle per avere il miglior Vino poſſibile. Se ſi paſſa queſto punto, non vi ha dubbio che il Vino diverrà più guſtoſo e dolce, ma poi volendolo ſerbare, e far durare ad altri anni, oppur mandarlo, facendone commercio, in lontani Paeſi, ed in ſpecie per mare, non avrà il nervo, lo ſpirito, e la generoſità, nè tampoco la ſicurezza di baſtare, come quello vendemmiato nel ſuo giuſto tempo.

I Vini, ſoprattutto i molto dolci e delicati, ſono ſempre ſoggetti a divenir

venir torbidi, e come si dice dai Francesi grassi; M Bourgeois Scrittore intendentissimo di questa materia, e che parla in conseguenza di molte sperienze fatte da se medesimo, vuole che delle Uve se ne facciano due colte, asserendo che senza tal precauzione non si può dare un gran credito ai suoi Vini.

Questo metodo, invece di essere d'imbarazzo e fastidioso, darà anzi un risparmio di fatica, specialmente negli anni di grande abbondanza, e riescirà in tal caso meno dispendiosa la Vendemmia, perchè si potranno cogliere le Uve con le sole Persone della Famiglia, o con meno *Opere*, le quali oltre ad esigere il dovuto pagamento, mangiano, e dissipano molt' Uva con portarla alle loro case, e regalarne ai loro Parenti e Conoscenti ancora, abuso introdotto dai Nostri, e molto pregiudiciale alla bontà e quantità del Vino, tantopiù che non scelgono per tale effetto le Uve inferiori, ma le migliori e le più mature.

Nel praticare tal regola si spedisce anco più presto del doppio la ripulitura delle Uve, non trovandosi allora tant'

Uva guasta, o troppo acerba, o infradiciata, quale tutta con questo metodo, e con vantaggio della qualità del Vino, si guadagna. Il guadagno sulla quantità da qualche saggio ed economo Agricoltore si valuta superiore al dieci per cento.

Diversi sono pertanto i segni per sapere se le Uve sieno mature quanto bisogna, e se allora sia il preciso tempo in cui si debbano vendemmiare.

1. Quando la Vite si spoglia molto di foglie, essendo segno allora evidente, che il sugo nutritivo ha finito di scorrere per la pianta, e che l'Uva, non tirando altrimenti il sugo della Vite, è a perfezione maturata.

2. Quando il gambo del grappolo di verde è divenuto scuro.

3. Quando il grappolo non sia attaccato in forma dura e rigida, ma bensì divenuto ciondolante sulla vite.

4. Quando il medesimo grappolo, ed i granelli di esso, senza alcuna resistenza vengono facilmente a staccarsi, ed hanno acquistato il colore del gambo, a cui sta il grappolo attaccato.

5. Quando l'ammarcimento avesse in-

incominciato ad attaccare le Uve, e vi aveſſe fatto qualche progreſſo. E quì è da avvertirſi che non biſogna confondere l'ammarcimento della ſoverchia umidità con quell' infezione, o ammarcimento, che vi cagionano i Vermi.

6. Quando l' umore o ſugo dei granelli ſi trova eſſer ſaporito, dolce, e glutinoſo.

7. Quando già foſſero cadute le prime nevi alle coſte, o il freddo dell' aria aveſſe paſſato di diverſi gradi la coſtituzione temperata; nel qual caſo ſi deve principiare la Vendemmia dalle Vigne più eſpoſte al freddo, ed al diaccio.

Vi ſono delle antiche leggi, e tali ſono attualmente in diverſi Paeſi, le quali proibiſcono ad ognuno il vendemmiare prima d' un determinato giorno.

Quanto però è neceſſario che queſte leggi vi ſieno, e vengano rimeſſe nel priſtino vigore, acciocchè i Particolari non vendemmino troppo preſto, ed alcuni particolarmente non principjno troppo a buon' ora con pregiudizio dei vicini; altrettanto ſarebbero molto nocive immutabili ſulle regole antiche, e ſenza la

cognizione annuale dello ſtato delle Uve. Quanto le leggi e regole generali poſſono eſſer buone per gli ſtabilimenti univerſali, e per i ſiſtemi in aſtratto; tanto poſſono eſſere inſufficienti, quando ſi diſcende ai caſi particolari, e ſi tratta di ſtabilimenti in piccolo, e variabili, atteſe le circoſtanze.

Perſone che non eſaminano le coſe in dettaglio, e che non vi hanno intereſſe non poſſono fare ordinariamente leggi molto utili ſopra di ciò, ma ſolo i Proprietarj intelligenti, ed oneſti. Se ſi doveſſe ciaſcuno attenere ad un Bando fiſſo ſarebbe difficile che ſi poteſſero avere Vini perfetti in quantità.

Le Uve debbono eſſer colte intieramente mature, e ſe è pregiudiciale che ſieno colte acerbe, tanto peggio è ch' abbiano incominciato ad infradiciare. Perciò in ciaſcun Diſtretto o Poteſteria con il parere di tre Viſitatori periti Poſſidenti o Fattori, eſpediente ſarebbe che oſſervata la ſtagione e lo ſtato delle Uve, deſſero il loro giudizio, tanto generale che particolare, ſulle diverſe Poſſeſſioni componenti quel Diſtretto;

to; e potrebbero esser pubblicate delle ordinanze e regole, contro le quali chi contravvenisse, dovesse perdere una porzione delle Uve, o del Vino raccolto.

Mediocri pene, e severamente praticate producono maggiore effetto delle grandi; perchè queste non hanno per lo più vigore, movendo in fine a compassione, o troppo facendo studiare i Rei e loro Patrocinatori a poterle eludere, con le raccomandazioni e col denaro. Ma più di tutto contribuir possono a produrre l' effetto bramato certe ricompense, e certi premj, dei quali all' Articolo XXVIII. faremo parola.

Tornando però a ragionare della Vendemmia, chi ha premura di avere un Vino squisito al possibile, fa d' uopo che ordini a' Contadini, che procurino di non cogliere le Uve agre, o che sieno molto addietro nella maturazione, nè i piccoli grappoli nati nelle vette de' tralci; e che nel tempo istesso sieno cauti di non mescolare le foglie o capreoli che cadono nei panieri, allorchè si vendemmia, mentre queste foglie e ca-

preoli, di natura acidi, comunicherebbero anche al Vino la loro acidità.

Le ſopraddette Uve acide debbono eſſer piuttoſto laſciate ai Contadini, i quali le metteranno in panieri diverſi, da vendemmiarſi poi in vaſi a parte, con queſt' equità per altro, che tre bigonce di tali Uve acide ſieno loro computate per due di Uve più mature raccolte per i Padroni, giacchè i Contadini ſono più contenti della quantità che della qualità del Vino: e gli accorti ed intendenti Padroni devono avere maggiore attenzione per l'ottima qualità, che per la quantità del medeſimo.

Fa d' uopo che i diligenti ed inſieme economi Vendemmiatori, uſino tutta la diligenza nel raccogliere quei granelli delle Uve, che per la molta maturità facilmente cadono in terra per le ſcoſſe che ſi danno alle viti nel cogliere gli altri grappoli, o per il ſoffregamento e violenza fatta ad eſſi grappoli dalle perſone, che ſenza riguardo vi ſi accoſtano. Eſſi granelli caduti, eſſendo i più maturi, ſono per conſeguenza i migliori, e che rendono il più ſquiſito Vino; ma

ge-

generalmente i Contadini o per ignoranza o per pigrizia gli traſcurano, e non gli raccolgono, particolarmente in tempi di brinate molto fredde, o di piogge. L'uſo quaſi comune di coglier l'Uva con i Falcetti, volgarmente *Roncoli*, è perciò riprenſibile, e merita correzione. Si dovrebbero ſoſtituire ad eſſi univerſalmente le Forbici, perciocchè il Roncolo nel tagliare al piede il grappolo, che vien tenuto in mano, fa sì che ſi debba molto calcare la mano ſopra di eſſo grappolo, e ſtirare, e ſquotere tutto il tralcio, onde i vicini reſtano ſtrapazzati, ed i granelli più maturi e migliori, tanto del primo grappolo che degl'altri, vengon fatti cadere, la qual coſa produce una perdita di Uva, e di Vino più conſiderabile di quella che uno ſi potrebbe immaginare. Sono eziandìo da preferirſi le Forbici ai Roncoli perchè recidono ancora più facilmente il pedicolo o gambo dei grappoli vicino al principio dei granelli, lo che è molto da conſiderarſi; poichè queſto pedicolo è amaro, ed a miſura della ſua lunghezza comunica al Vino un ſapore aſpro e di legno.

Le Uve debbonſi cogliere, ed in ſpecie le nere, per quanto può rieſcir poſſibile, in tempo aſciutto, e nelle ore del maggior ſole, mentre ſenza una tal precauzione il Vino non avrà un bel colore, nè lunga durata. Perciò quanto più ſi vuole il Vino colorito biſogna vendemmiare al Sole ſcoperto e più cocente, e traſportare anche ſul caldo al Tino le Uve; l' azione del Sole ſull' eſteriore, o buccia delle Uve, unita al moto delle Beſtie che le traſportano, procede un effetto molto migliore, che ſe bolliſſero per lo ſpazio di molti giorni nel Tino.

Giova incluſive che la rugiada o la guazza caduta ſulle Viti, e ſulle Uve ſia diſſipata e proſciugata, perchè per poco che reſti ſulle Uve di tale umidità, ella ſi rende di pregiudizio alla qualità del Vino che ſe ne ricava. La Borgogna ci dà in ciò un ottimo ammaeſtramento; mentre colà da quei Contadini non ſi vendemmia che quando il Sole è alto, ed innanzi che tramonti deſiſtono dal travaglio. Secondo la Statica dei Vegetabili di M. Hales, e M. de

Vorb-

Vorb-Hierne nei ſuoi Saggi di Chimica la Vite è una Pianta che fra tutte quante ſuccia, e traſpira grandemente, che non traſpira quaſi niente quando piove, o è freddo, nè ſulla notte, e non torna anche bene ſpeſſo a traſpirare che dopo dodici ore di Sole, e qualche volta non prima di due intieri giorni dopo aver patito una contraria coſtituzione di tempo; e ogni accumulamento d' umido in eſſa le nuoce aſſolutamente, particolarmente ſul doverſi perfezionare il ſugo, e la maturità del ſuo frutto. Lo ſpogliamento delle viti dalle loro foglie, dette comunemente Pampani, quando le Uve ſono preſſo al colmo della loro maturità da alcuni è lodato, e da altri condannato. La buona Fiſica però, e anche l' eſperienza, è a favore dei primi. In Candia, in Cipro, in Spagna, e in qualche luogo della Francia, a riguardo di certe Vigne di molta reputazione, ſi pratica coteſto ſpogliamento, o alleggerimento di Pampani, e lo trovano una diligenza favorevole alla perfezione di quei loro Vini. I Pampani, o foglie delle viti per il corſo della notte ſucciano

per

per mezzo delle boccucce dei vaſi della ſuperficie loro inferiore l' umidità ſparſa nell' aria. Diminuendo, o togliendo i Pampani, non ſi può altrimenti comunicare alle Uve la ſteſſa quantità di umido; ma traſpirandone, e perdendone eſſe Uve giornalmente anch' eſſe una porzione ſenza riceverne, o ricevendone molto meno del ſolito, neceſſariamente devono acquiſtare un ſugo, o corpo muccoſo, e dolce, quale ſi richiede per rendere un Vino ſquiſito, e durevole.

La cautela di ſtorcere il gambo dei grappoli, o di fendere per lo lungo il tralcio ſotto allo ſteſſo grappolo, uſata in Cipro, e altrove, e raccomandata da Plinio, può eſſer molto adattata per noi altri Toſcani, ſtantechè eſſo Plinio era Italiano, e non altro avrà avuto in mente d' inculcare che diligenze da doverſi o poterſi in Italia dove ſcriveva praticare; tanto più che queſta è a norma dei biſogni che ha la Vite medeſima ſul tempo di perfezionare il ſuo frutto, ſecondo che lo dimoſtrano le cognizioni ed eſperienze fiſiche ſopra addotte, di non eſſer le Uve irrorate da umido ul-

te-

teriore, ma anzi di perdere e ſpogliarſi di quello che contengono.

Molti condannano grandemente il coſtume di premere e pigiar le Uve co' piedi, e ne adducono delle ragioni, particolarmente per cauſa dell' immondezze, delle traſpirazioni morboſe, e dei ſudori tramandati dai Villani, che eſeguiſcono tali facende, e conſigliano a ſervirſi d' alcune ingegnoſe macchine per tal fine immaginate, le quali ſpeditamente e perfettamente peſtano le Uve, come in ſpecie e la macchina deſcritta e figurata in un' Opera Tedeſca, che ha per titolo „ Trattato della cultura delle „ Viti del Reno, e della maniera di fa- „ re e conſervare il Vino „

Il fango e lo ſterco delle Beſtie attaccato ai piedi di coloro che entrano nel Tino, e tutto ciò che può ſepararſi di cattivo alito e di ſudore dal corpo dei Contadini, non può comunicare che diſpiacevoli e cattive qualità ai medeſimi Vini: ed è un errore il credere che ciò non pregiudichi, ſul refleſſo che il Vino poſto nelle Botti rigetti ogni impu-

purità e sostanza eterogenea, tanto nella fondata, che nella schiuma.

Il Vino, che porta lo spiacevol sapore detto di *Mercorella*, e di muffa, ed i sapori dei Vini medicati sono una prova del pregiudizio e deterioramento, che possono acquistare dalle sostanze eterogenee e cattive introdotte con le Uve nel tempo del loro bollire.

Quando il Vino tendesse a non esser dolce e spiritoso a misura del nostro gusto e desiderio, gli si può conciliare una dolcezza e bontà superiore, imbottandolo nella seguente maniera.

Collocate le Botti ai suoi posti, e state preparate come altrove si è detto, volendosi fare una sola specie di Vino, si mettono tanti Barili per Botte di mosto o Vino cavato allora dal Tino, avvertendo di non cavarne da esso Tino, che tre quarti incirca, e così si torna a fare col mosto o Vino cavato dal Tino secondo, e poi dal terzo, e così di mano in mano: avvertendo sempre di non empire le Botti affatto, ma soltanto anch' esse a tre quarti.

Se ciò si dovesse poi fare col mosto

cavato dal torchio, ſi avrà relativamente alla riempitura delle Botti la ſteſſa avvertenza, e riguardo al moſto che cavaſi per via di torchio quella di non prender altro che quello il quale cola dal torchio fino a tutta la ſeconda ſtretta, mentre quello delle ſtrette ſucceſſive deve metterſi a parte, per farne un Vino da Famiglia o per i Contadini con il prodotto di altre Vigne o Viti inferiori e con Uve meno mature. Allorchè il Vino comincia a fermentare ſi verſi in ciaſcuna Botte da un quarto di Boccale fino a un Boccale intiero di buona Acquavite, e ſi ſerri quindi il cocchiume. Così ſi laſci fermentare il Vino ſenza toccarlo per tre ſettimane: e paſſato un tale ſpazio di tempo eſſa Botte ſi riempia. In detta Acquavite ſi potrà anche ſciogliere del miele, come meglio in appreſſo s' intenderà.

Con queſto deſcritto metodo ſi adempiono molte intenzioni. Vogliono alcuni per lunghiſſima e coſtante eſperienza, che la fermentazione, la quale ſviluppa gli ſpiriti, debba agire lentamente e per lungo tempo, acciocchè nel punto

to che si generano essi spiriti, o si liberano dalla sostanza muccosa delle Uve si riconcentrino meglio nel mosto.

Si ritarda poi la fermentazione con rinfrescare il primo mosto, aggiungendovene del nuovo, e si seguita a rallentarla anche in appresso con lo stesso metodo. Frattanto il freddo sopravviene, particolarmente se la Cantina sia fredda come deve essere perchè le cose succedano in questa desiderata maniera, e questo ritarda sempre d' avvantaggio questa operazione naturale. Più altre e nuove cautele, che possono aversi sulla fattura dei Vini, e specialmente per averli spiritosi o generosi più che sia possibile, si daranno nel progresso di questa Memoria venendo al proposito di parlare della fattura di parecchi Vini nostri, e Forestieri. Artic. XXII. e XXIII.

A misura che la fermentazione scema si chiudono più forte le Botti, e ripiene che sieno affatto si serrano con dei cenci al tappo.

Un Vino imbottato con queste precauzioni è sempre più spiritoso, più dolce, e più durevole, e capace a conservarsi

varsi lungamente più dei Vini anche crudi: conserva in oltre la sua forza e la sua dolcezza anche invecchiando. Ciascuna Botte però ripiena in questa forma produce maggior fondata d' ogn' altra trattata altrimenti, perchè un tal Vino si depura meglio, e lascia precipitare le parti tartaree, le quali sempre, quando abondano, fanno pregiudizio alla specie e alla qualità del Vino.

Quando convenga, o si voglia fare qualche Vino diverso con mescolarvi alcuna cosa, bisogna questa aggiungervela nel tempo della sua maggiore e prima fermentazione.

Trattandosi del riempimento delle Botti, giova farlo nei primi tempi ogni otto giorni, e passato qualche intervallo ogni quindici giorni fino a Gennajo, e da Gennajo in poi una sola volta al mese.

In molti Paesi evvi il costume di premere il mosto col Torchio, e porlo dipoi in Botticelle di albero di sei in otto Barili, che a bella posta sono destinate per trattenere il Vino in riposo, e per trasportarlo da luogo a luogo nel

Paese,

Paese, o per vendersi e contrattarsi subito, non già per serbarlo nelle Cantine e renderlo ivi stagionato e migliore.

Per ben conservare, e come pur anche è possibile per migliorare il Vino, è necessaria una buona Cantina. E' già proverbio ben ricevuto e generale, che *la buona Cantina fa il buon Vino*. Gli Antichi nominarono la Cantina *Repositorium*; *Reconditorium*; *e Cella Vinaria*. Acciocchè una Cantina possa chiamarsi buona deve avere le seguenti qualità.

1. Deve esser profonda ed in volta.

2. Alta dal pavimento alla volta.

3. Difesa dal mezzogiorno, e con finestre o aperture da poter profittare dei venti di tramontana, e di levante. *In Cellis enim vinariis tectis, lumina nemo capiat a Meridie, nec ab Occidente, sed a Septemtrione* lasciò scritto Vitruvio L. 1. Cap. 4. precetto confermato anche dal Palladio.

4. Deve non esser soggetta all'acqua.

5. Ma piuttosto umida, che troppo asciutta.

6. Lontana da ogni cattivo odore, ma

ma ſpecialmente dal peggiore fra tutti proveniente dalle Latrine.

7. Netta da ogni immondezza.

8. Ne tenuta a uſo di diſpenſa, o per ſerbarvi qualunque provviſione, come Caci, Carni ſalate, ed altre robe, che tramandino odore forte, o fetore. *Nulla res alienum odorem ad ſe ducit, quam Vinum* diſſe a queſto propoſito Columella Lib. XII. Cap. 28.

Per la conſervazione del Vino è coſa neceſſariſſima che la Cantina ſia buona, cioè freſca e profonda, perchè nelle cattive l'ottimo Vino ſi guaſta, e nelle buone, non avendo anche avuto tutta la favorevol vendemmia, e fattura, vi migliora, e tale per lungo tempo vi ſi conſerva.

Le Cantine ſotterranee cavate in vivo ſaſſo ſono le migliori fra tutte. Tali ſono appreſſo di noi a Vernio, e alcune nel Chianti, e altrove a Sutri preſſo Pozzuolo, ed in più luoghi del Piemonte, e ſegnatamente a Ferreri preſſo Suſa. In queſte l'ambiente, come ne fa teſtimonianza il Termometro, è quaſi ſempre uniforme, e non così preſto vi

giungono le alterazioni dell' atmosfera e dei temporali. Quelle pure fatte in volte artificiale e non lastricate possono essere molto buone qualora sieno asciutte, ma per lo più sono soggette all' umido, e le Cantine umide sono sempre molto cattive. Le profonde e cavate nel *Tufo* sono anch' esse ottime, perchè asciutte e fresche, quali sono appresso di noi a Monte Pulciano, e nello stato Romano in più luoghi.

Le meno profonde sieno almanco meno alte di volta, asciutte, oscure, di grosse muraglie, e lontane dalle stalle, e stufe, dai pozzi, o altri canali o condotti di acque, dai luoghi ove facciasi fumo, dai granai, e da ogn' albero, massimamente dai Fichi, e fra questi particolarmente dai salvatici, detti *Caprifichi*, perchè in questi si genera gran quantità di Moscerini.

Qualcuno, come l' Autore Anonimo MS. che si conserva nella Libreria del R. Spedale di S. Maria Nuova, in 4. piccolo, e citato nel Prodromo del Sig. Dott. Gio. Targioni, pretende che le Cantine molto asciutte s' abbiano nell' Estate a rinfrescare

re annaffiandole; ma non credo che queſto abbia luogo fuorchè in quelle ſopra a terra, o molto proſſime alla ſuperficie del terreno, le quali poſſono riſentire il ſoverchio calore e alidore dell' aria eſterna, e con ſomma facilità poſſono toſto raſciugarſi.

Le Botti (*a*), per conſervare il Vino nelle Cantine devono eſſere di tutt' altro legno, fuorchè d' *Albero*, (cioè *Popolo nero* Vedi pag. 81.) ma di Caſtagno

(*a*) Le Botti di legno ſembra che ſieno un ritrovato degli Aquilejeſi Popoli d' Italia ai confini dell'Illiria, i quali al dire di Erodiano Lib. VIII. Cap. 2. abbondavano nella loro pianura di Vino, e ne facevano con altri Popoli gran commercio. Il Sig. Rollin nella ſua Storia antica (Tom. XI. Cap. 2.) vuole che i Galli ſtabiliti vicino al Pò, e perciò nominati *Circompadani*, *Traſpadani*, e *Ciſpadani*, abbiano inſegnato a quelli d' Aquileja la maniera di tenere e di traſportare il Vino nelle Botti; ma è certo che gli Aquilejeſi ſi ſervivano delle Botti di legno da tempo immemorabile; imperocchè Erodiano, Strabone, e fino Ariſtotile citato dall' Ortelio, parlano dell' uſo che avevano i Popoli d' Aquileja di traſportare il Vino e l' Olio in Botti di legno, e ne parlano come d' un coſtume ad eſſi particolare. I Babiloneſi ſecondo Erodoto Lib. I. per il traſporto del Vino ſi ſervivano di Botti fatte di legname di Palma; coſicchè la prima invenzione delle Botti di legno ſi potrebbe al più aſſegnare a queſti ultimi.

in primo luogo, o di Moro, o di Quercia, o di Pero, come costumasi nella Marca, con cerchi di Faggio e di Castagno quando le Botti sieno piccole, e per Vini non molto gagliardi, ma di ferro sicuramente quando le Botti sieno molto grandi, ed i Vini contenuti sieno potenti.

Esse Botti a voler che ben conservino il Vino, devono contenere dai 20. ai 50. Barili, e non più, sebbene ne abbiamo in alcune Cantine di quelle fino ai 100. e di vantaggio. Le grandi, e tanto più le grandissime, hanno molti svantaggi nel mutare i Vini sopra le minori. Le proporzioni delle parti, le preparazioni del legname, e le altre acconciature della Botte, come cose troppo minute, ed a sufficienza a molti note, non giova toccarle, e perciò si tralasciano: la moderna Opera di M. Du Hamel du Monceau *del Governo dei Boschi, e dei mezzi di ritrar vantaggio da agni genere di Piante da taglio*, tradotta dal Francese e pubblicata a Venezia in due Tomi in 4. 1772. appresso il Pasquali, ci può intorno a questo somministrare delle utili instruzioni.

Il

Il legno migliore, col quale si pretende da alcuni accreditati Scrittori moderni di questa materia che debbano esser fatte le Botti più atte a ben tenere e conservare il Vino, deve esser di Quercia, e non troppo giovane, e che abbia le fibre o vene dritte, e tagliata dalla fine di Novembre al principio di Marzo.

Sarà pure preferita la Quercie che produce le ghiande lunghe, ovvero il *Leccio*, che produce la ghianda tonda. Questi legni rinvigoriscono sempre più, e conservano lungamente il Vino. Più che il legname sarà stagionato, o vecchio, senza essere intarlato, sarà parimente sempre migliore.

Ottima precauzione sarebbe quella praticata da alcuni nella Borgogna, e nei Cantoni di dipingere, o inverniciare le Botti, che devono lungamente conservare il Vino, con tinta o vernice a olio; mentre se la Cantina è umida, questa acconciatura impedisce che l' umidità nuoca alle doghe, e comunichi al Vino contenuto qualità alcuna straniera e cattiva, e se ella è troppo asciutta tiene serrati i pori del legname quanto bi-

ſogna perchè non gemino, o troppo preſto lo facciano ſvaporare, e ſcemare.

Da molti in Toſcana non è avuta neſſuna cura nel conſervare i Vini nelle Botti, e nelle Cantine. A Paſſignano, per eſempio, non oſtante che quei Paeſani poſſ'eſſere avere Vini ſquiſiti quanto quelli del Chianti, non hanno buone Cantine per cuſtodirli nelle Botti, e traſcurano ogni cautela per conſervarveli, laſciandoli alcuni di eſſi in Cantine aperte al Tramontano tutta l' Eſtate, per la qual coſa ſi guaſtano, o reſtano alterati facilmente.

Sopra di ciò ſi può prendere molta regola dai Vini che ſi conſervano nella Fattorìa Corſini alle *Corti* preſſo a S. Caſciano, nella quale ſi ripongono ogn' anno preſſo a 3000. Barili di Vino ottimo, che dura dell' iſteſſa bontà tutto l' anno, e che ſi eſita con ſomma riputazione, tanto in Firenze, che altrove nello Stato.

Nelle Cantine di queſta Villa, che reſtano molto ſotterranee, vi ſono varie fineſtre da tutte le parti, ma quelle di tramontana ſi chiudono con doppio mu-

muramento di mattone ſopra a mattone dal Maggio fino al Novembre, ed a Novembre ſi ſmurano, e ſi laſciano aperte.

Quanto ſimil vento contribuiſce nella ſtate a guaſtare e far girare il Vino, tanto è confaciente nella ſtagione d' Inverno per renderlo chiaro, o come ſi dice tirato, e di meglio ſapore.

I Vini di qualche Paeſe, come ſono quelli del Cantone di Berna, ſi perfezionano travaſandoli: e del benefizio apportato al Vino da queſta pratica vi ſono eſperienze replicate e deciſive. Della maniera più acconcia per effettuare queſto travaſamento ſi veda quanto ſarà detto all' Articolo XXIII. dopo aver parlato della chiaritura dei Vini uſata dai Franceſi.

Il primo travaſamento ſi fa nel primo quarto della Luna di Marzo, e il Vino ſepara la groſſa fondata, ſebbene in tal tempo non reſti chiaro a ſufficienza. Tal tempo non è aſſolutamente impreteribile, ma ſimil travaſamento deve farſi ſecondo la qualità dello ſteſſo Vino nuovo. I Vini auſteri e robuſti ſi laſciano fermentare, e ſtare ſulla feccia

fino a quella fermentazione o ribollimento, che ſuole accadere nel Vino appreſſo a poco ſul gettar che fanno le Viti, e ſi travaſano alla metà di Maggio, e quando ſieno molto auſteri e forti anche alla metà di Giugno.

I dolci e delicati ſi travaſano molto prima, anzi queſti quanto più preſto ſi travaſano, tanto più acquiſtano della grazia e bontà.

Quando ſieno peranco torbidi, e non ſia in eſſi precipitata la fondata leggiera, non ci dobbiamo ſgomentare; mentre chiariſcono poi bene in capo a 15. giorni o a tre ſettimane; e queſta fondata leggiera in vece di eſſer dannoſa ai Vini nuovi e crudi contribuiſce molto a legare ed involvere l' acido più manifeſto e ſoprabbondante.

Il ſoprammentovato coſtume di Berna nel travaſare i Vini nel Meſe di Marzo è coſtantemente praticato anche nella Marca Anconitana, dove ſi trovano ottimi e perfetti Vini, benchè non ve ne ſia alcun commercio.

Giova togliere alle Botti al poſſibile la gruma o tartaro, perchè quanto

meno

meno ſaranno cariche di particelle di tartaro, più il Vino rieſcirà delicato, e dotato di ſpirito ſottile; poichè il tartaro lo rende groſſo, e contribuiſce a guaſtarlo, cioè a intorbidarlo, e fagli prendere ſpecialmente ciò che noi chiamiamo il fuoco, e lo ſpunto. L' oſſervazione ed eſperienza che abbiamo di poter molto più conſervare il Vino paſſandolo in vaſi ſpogliati affatto di gruma, come nei Fiaſchi e nelle Bottiglie ce ne ſomminiſtra la dimoſtrazione.

Dopo aver bene ſpazzate e ripulite le Botti, e ſerrato lo ſportello, ſeguitando il coſtume di alcune Nazioni, che ciò fanno, e conſervano per eccellenza i loro Vini, vi ſi potrebbe bruciare una certa doſe di zolfo.

I Franceſi nelle Botti ripulite come ſopra ſi è detto bruciano cinque o ſei Zolfini, fatti alla loro uſanza, e dei quali torneremo nuovamente fra poco a parlare, dovendovi metter Vino nuovo: dovendole poi empire di Vino vecchio o mutato, ve ne bruciano due o tre, e dei minori.

Lo zolfo contribuiſce a far prende-

re

re ai Vini un color piuttosto giallo; onde quanto questo metodo è buono per i Vini bianchi tanto con cautela si deve eseguire a riguardo dei Vini neri, o rossi. In quella vece, per i nostri che sono per la maggior parte di queste ultime specie, si può bruciarvi una noce moscada, e mescolare col Vino una dose adequata di buona Acquavite; e quando il Vino manchi di nervo e di spirito, un quarto di boccale di *Acqua spiritosa*, o *spirito di Ciliege nere*, ovvero un quarto di boccale di spirito di Vino ricavato da una buona Acquavite e fatta d' ottimo Vino, e qualora questa buona specie manchi in Paese vi si getti mezzo boccale di Acquavite di Linguadoca, che fra tutte le altre è la migliore che si conosca.

Alcuni Oenologisti, fra i quali M. Rozier, e M. Bourgeois più volte citato, ci assicurano che lo spirito di Vino aggiunto al Vino non è in modo alcuno dannoso, quando non oltrepassi la suddetta moderata dose.

Quando il Vino è debole e poco spiritoso non altro si deve fare certamente che rendergli quelle particelle spiritose

toſe, o almeno altre analoghe a quelle, che ha perdute, e queſto intieramente reſta effettuato col detto metodo. Tale ſpirito di Vino però deve eſſer ricavato da Vino buono, e ſe foſſe ſtillato dai Vini guaſti non ſi deve porre in uſo, mentre gli comunicherebbe un ſapore piuttoſto ſpiacevole, e impedirebbe che diveniſſe chiaro e netto come ſi deſidera, e come diviene adoprandoſi il primo. Se l' Acquavite meſcolata col Vino ſi credeſſe che poteſſe eſſer conoſciuta, ſpecialmente da chi ha il ſenſo delicato in genere di Vini, e che perciò poteſſe piuttoſto fare un diſcredito alla ſpecie del Vino, e particolarmente foſſe difficile ad occultarſi per avere la medeſima il ſapore di raſpo, o di vinaccia, e l' empireumatico, o ſia il bruciato, facile è il metodo di correggerla; e queſto metodo è inſegnato da M. Rozier ſull' ultimo della ſua Memoria ſulla diſtillazione dei Vini.

Le Terre aſſorbenti non calcinate, ma naturali come ſono alcune *Marne* e più ancora diverſe *Crete*, meſcolate a ragione d' un' oncia per ſometta di Vino, im-

impediſcono per eſperienza fatta ogni ſpecie d' empireuma, e di acidità nell' Acquavite ſtillata da eſſo. Vi ſono altri metodi, ma queſto è quanto ogn' altro efficace per produrre gl' effetti ſuddetti, ed è ſicuramente ſempliciſſimo, e pochiſſimo o niente diſpendioſo. E' coſa notiſſima che la combuſtione di una meſcolanza di ſali acidi, di terre aſſorbenti, e di ſoſtanze graſſe, o ſlogiſtiche produce un alkali.

La menzionata induſtria di far uſo delle terre alcaline e aſſorbenti per togliere all'Acquavite il ſapore di raſpo, di acido, d' aſpro-acerbo ec. con molto profitto potrebbe eſſer praticata dai noſtri per togliere gli ſteſſi cattivi ſapori ad alcuni dei loro Vini; e da queſto, che noi ora intendiamo mediante la ragione fiſica, rileviamo non eſſere ſtato preſſo gli Antichi, che l' ottimo uſo della pratica o dell' eſperienza, il ſervirſi come facevano di ſimili materie nella fattura o conditura di molti dei loro Vini.

Sappiamo da Plinio, Galeno, Columella, e altri Geoponici, che gli antichi

tichi condizionavano alcuni dei loro Vini con la creta, con il marmo ridotto in polvere, con il gesso, ed altre sostanze calcarie, e questo particolarmente per renderli dolci. Plinio al Capit. 19. del Lib. XIV. dice *Africa gypso mitigat asperitatem, nec non aliquibus suis partibus calce. Graecia argilla, aut marmore &c.* e Cap. 20. *Cato jubet vina concinnari Cineris lixivii cum Defruto cocti parte quadragesima in Culeum, vel salis sesquilibra, interim & tuso marmore.* Perchè mai non si può praticare altrettanto dai nostri Possessori, che raccolgono Vini acidi, per la qualità delle loro Viti mandate troppo in alto, o coltivate in esposizioni svantaggiose, e per le Uve percosse dalle grandini, o troppo presto vendemmiate? Questa è un' industria, che all' occasione non deve esser trascurata, ma anzi deve con esperienze essere avvantaggiata, ed in particolare praticata contemporaneamente con l' altra di far bollire nel Tino le Uve molto meno del solito, o di passare il mosto nelle Botti estratto dalle Uve col Torchio sul motodo costumato dai Francesi. M.

Liger

Liger nella ſua *Maiſon Ruſtique* ediz. VII. pag. 488. dice. *Il ne faut pas faire comme bien des Gens, qui attendent à tirer leur Vin le la Cuve lorſque le marc commence à baiſſer tant ſoit peu. Ceux qui en uſent ainſi, ôtent au Vin la plûpart de ſes eſprits ; - - - ainſi il eſt toujours dangereux de faire trop bovillir le Vin.*

Generalmente i Vini, come altrove da noi ſi dimoſtra, non ſono durevoli, ma preſto ſi guaſtano, perchè ſono troppo bolliti, perchè ſono fatti di troppe diverſe ſpecie di uve, e perchè ſono governati con ſoſtanze eterogenee, che ſollecitano la ſecondaria e inteſtina fermentazione vinoſa, e per la quale la parte ſpiritoſa del Vino troppo preſto con l'aria paſſata dallo ſtato di fiſſa ad elaſtica, eſala e ſi conſuma, o perchè di natura loro queſte materie aggiunte ſono proclivi a corromperſi, come in più luoghi di queſta Memoria ſi avverte, e ſi dimoſtra. Temendo, dice M. Bidet, che il Vino ſi guaſti ſi getti nella Botte un pezzo di calce viva, che lo preſerverà, coſa anche da altri raccomandata. La calce è una ſoſtanza ſpogliata d' aria, e

che

che la ripiglia e ſe ne carica ſpogliandone il Vino quando ne aveſſe di quella paſſata dallo ſtato di fiſſa allo ſtato di libera, quale appunto è quella che ne promuove in eſſo l' alterazione, e la corruttela.

Molte ſono le maniere da poterſi praticare per rimediare a ciò da me in dettaglio riportate al §. XXII. ſecondo la qualità dei Vini, e ſecondo le circoſtanze dei luoghi, e della pratica o eſperienza dei Facitori di eſſi Vini; gneralmente però meno equivoche, e quaſi ſempre ſicure ſono quelle dedotte o inſegnate dalla Fiſica, e anche dalla Chimica, le quali non variano, e reggono ſempre nelle convenevoli circoſtanze, perchè le più coſtanti e le vere in natura. Qualora il Vino preſto venga a guaſtarſi, vale a dire preſto percorra la ſua fermentazione vinoſa, e perda o eſali il ſuo ſpirito, altra maniera non v' è, che di reſtituirglielo con arte, e prima ſe è poſſibile che arrivi a codeſto ſuo impoverimento totale, e acciocchè il reſto del corpo vinoſo non abbia il tempo di contrarre altre cattive qualità, ed in ſpecie dei

cat-

cattivi ſapori. Queſta teorìa combina con quella da noi addotta, ove ſi parla della maniera di fare il Vino più generoſo che ſia poſſibile, allorchè bolle nel Tino, e di aggiungervi in ſpecie una doſe di Acquavite, o di ſpirito di Vino.

Alcuni hanno ſperimentato che un fiaſco d' Acquavite accomoda 15. Barili, del loro Vino, altri con un fiaſco ne hanno corretti 30. Barili, e queſta correzione non è in modo alcuno contraria alla ſalute, almeno in quei Confini, nei quali può dirſi ſalutare il Vino medeſimo, ſebbene alcuni credeſſero di potere addurre dei dubbj e dei fatti in contrario; perchè queſti fatti da eſſi prodotti non ſuſſiſtono, o ſono da ripeterſi da cauſe e ragioni tutt' affatto diverſe. Che l' Acquavite ſia l' eſſenza del Vino, e ſia capace a reſtituire a queſto la forza perduta, o eſſendo il Vino debole di ſua natura, a rendergli quello ſpirito e quella forza che gli manca, e inſieme ſia capace a conſervarlo c' inſtruiſce M. Lìger *Maiſon Ruſtique* Tom. II. pag. 498. comunicandoci un ſegreto praticato da alcuni in tale occaſione. Alcuni, ei dice,

agi-

agitano il Vino della Botte per mezzo di un baſtone ſpaccato in quattro, introdotto per il cocchiume, e in maniera che non tocchi e agiti la fondata, e dopo vi aggiungono una doſe di Acquavite. Si conſerverà beniſſimo fino all' ultima gocciola anche per dieci anni, ei ſoggiunge poco dopo, qualora ſi abbia una Foglietta di ottimo ſpirito di Vino, in cui ſieno tenute infuſe per tre giorni due groſſe manciate, o pugnetti della ſeconda ſcorza di Sambuco, la quale è verde, e paſſato che ſia a traverſo un panno tale ſpirito di Vino in capo a detti tre giorni, ſi verſi e uniſca al Vino che ſi vuol medicare, o difendere per il refleſſo ſuddetto. La nominata doſe di ſpirito di Vino ſerve per 288. Pinte di Vino miſura di Parigi. (*a*)

M. Bidet pure preſcrive per addolcire un Vino acerbo, o aſpro, che ſi getti nella Botte un Boccale di Acquavite nella quale ſieno ſtemperate due libbre di miele, avvertendo di ben tura-

(*a*) Il preciſo valore o rapporto della Pinta, e altre miſure Franceſi, ſi troverà dichiarato all'Articolo XXIII. ſulla fine.

re essa Botte, e che il miele sia, prima di esser mescolato con l' Acquavite, bollito, per separarne la cera, la quale darebbe al Vino cattivo sapore.

Mercè le provide Leggi del Clementissimo Nostro Sovrano, le quali accordano a chicchessìa la libertà di stillare l' Acquavite, facilmente ognuno ha in oggi nei suoi Beni la facilità ed il comodo di potere avvantaggiare le rendite de' proprj effetti, e particolarmente la rendita e vendita de' suoi Vini con migliorarli infinitamente, e renderli più durevoli e generosi nella forma suddetta.

Qual profitto si possa ricavare dai Vini così condizionati coll' Acquavite, si può facilmente vedere dalle seguenti riflessioni; imperciocchè computato l'utile, tanto maggiore che se ne può avere per il prezzo più alto ricavato nella vendita dei Vini in questa maniera rinvigoriti, e calcolata la quantità di quelli, che resterebbero salvati dall' andar male, il profitto del Vino, e delle Vigne ricresce infinitamente. Ma soprattutto si avrà molto più Vino; e questo con tal condizionatura sarà molto migliore è durevo-

le, cosa della massima importanza in vista dell' oggetto che si tratta, per esitarsi e trasportarsi fuori di stato.

Relativamente ai prezzi, che corrono adesso, è vero che i Vini cresciuti in quantità, a some o carrate, costerebbero meno, e per conseguenza darebbero meno entrata, ma fatto il computo in massa o in generale per il numero delle some o carrate aumentate ricrescerebbe moltissimo la loro rendita, e tal valuta di Vino diminuita per soma o carrata sarebbe appunto lo stato favorevole per avvantaggiarne l' esito esterno, o sia il commercio richiesto.

Se si facesse pure il calcolo della rendita delle Vigne sul dato dei prezzi de' Vini presenti sarebbe parimente difettoso e fallace, o almeno per molte ragioni incerto e non attendibile; perchè esso prezzo non è compatibile con un gran commercio esterno, essendo un prezzo sforzato, e prodotto dal difetto, che ne abbiamo noi stessi, cosa che veruno il quale ben rifletta potrà controverterla. Non si può fare certamente un commercio vantaggioso dei nostri Vini,

che a prezzi più baſſi degli attuali, eſſendo impoſſibile intraprenderlo, e mantenerlo ai prezzi alti, nei quali è preſentemente. Se queſto alto prezzo foſſe l'unico effetto della conſumazione eſterna, o ſia dello ſpaccio cogli eſtranei andrebbe anzi beniſſimo, ma lo è per il poſitivo difetto della ſpecie, coſa allo Stato pregiudiciale, e tanto contraria a quella felicità di eſſo commercio, quale da noi ſi vorrebbe e ſi deſidera. Che queſto proceda da quanto ho detto vien dimoſtrato dai prezzi dei Vini preſenti paragonati con i prezzi ordinarj di otto o dieci anni ſono, e dal paragone del prezzo dei Vini inferiori, o di quelli che non reggono al traſporto e ſi bevono in Paeſe, con quelli dei Vini di Pomino, di Chianti, e di Monte Pulciano, tra i quali non vi è giuſta proporzione; imperciocchè gl' inferiori ſono relativamente altiſſimi ed eſorbitanti, la qual coſa procede unicamente dalla mancanza in genere di tutti quanti i medeſimi noſtri Vini, e dal non grandiſſimo eſito de' primi, che a proporzione degl' infimi ſi poſſono dir quaſi vili.

Alla

Alla ſuddetta mancanza principalmente ſi riparerà, non ſolo mediante le cure da me preſentemente accennate in più luoghi di queſta Memoria; ma facendo particolarmente uſo di queſta condizionatura e rinvigorimento dei Vini con l' Acquavite ricavata dalle medeſime loro Vinacce; perchè con queſto compenſo e rimedio in mano, le Viti ſi potranno potare più lunghe, e laſciarvi qualche occhio di vantaggio al coſtume, e ricavarne un terzo di più per lo meno di Vino, il quale non importerebbe in queſto caſo che rieſciſſe d' originaria qualità un momento inferiore al coſtumato a farſi; poſciachè queſta conditura con lo Spirito di Vino, o Acquavite, unita a tutte le altre buone e migliori maniere di farlo, più che a ſufficienza toglierebbe ſopra di ciò ogni timore, e correggerebbe in efficaciſſima forma quel poco di ſcapito, che ſulla qualità più debole e meno generoſa aveſſimo ſefferto.

Queſto vantaggio ſi dimoſtra facilmente. Una tenuta di Viti potate, per eſempio, a due o tre occhi, che produce 60. Barili di Vino al prezzo di 21. lira per ſoma,

valutato a 7. crazie il fiaſco, rende lire 630. Potata poi più corta, e ad un occhio ſolo appena produrrà Barili 25. di Vino, i quali ſebbene di Vino migliore appena ſi potranno eſitare per lire 33 ½ la ſoma, che ſono crazie 10. per fiaſco, o ſieno per tutta la raccolta lire 420. in circa, la qual rendita non compenſa per neſſun verſo, nè il credito dell' Effetto, nè l' intereſſe del Proprietario; quando con poca ſpeſa, condizionati e fatti nelle forme da noi inſegnate i ſuddetti primi 60. Barili di Vino ſicuramente potrebbero venderſi le medeſime 10. grazie al fiaſco, e in vece di rendere al Proprietario le lire 420. verrebbero a rendere lire 1174.

Il Proprietario adunque a mio giudizio ſi deve Principalmente prendere tutta la cura per avere in origine una maggior quantità di Vino poſſibile in certi limiti, purchè non danneggi con ciò le Viti, e non ricavi un Vino troppo ſnervato; e poi per farlo, correggerlo, e rinvigorirlo deve mettere in Opera tutte le regole dell' Arte Vinaria, e della buona Fiſica, e dall' eſperienza ricavate, e qui-

vi principalmente insegnate. Si consulti a questo proposito quanto è stato detto a pag. 175. e seguenti dove si parla del Vino prodotto dalle Viti coltivate sopra i Pioppi, in certe esposizioni e terre, alcuna volta generoso e gagliardo.

Ritornando ora al principiato discorso (a pag. 215.) del travasamento dei Vini dirò come il Vino bianco, che per altro in Toscana è rarissimo, avvicinandosi l'altra Vendemmia o sia l'altro anno, ovvero immediatamente dopo tal tempo della Vendemmia si travasa una seconda volta con lo stesso metodo che nella prima, con questa sola differenza, che adoprando lo zolfo gli se ne dà la metà meno.

In questo secondo travasamento non si deve cavare che il Vino molto chiaro, e quando comincia a comparir torbido, si deve tenere addietro, e mettere a parte. Nella susseguente Primavera si muta o si travasa per la terza volta, sempre con le stesse precauzioni, e lo stesso si seguita a fare per cinque o sei anni nell'istesse stagioni. In ciascuna muta il Vino diviene più terso, di

bel colore, e più vivace, e di gusto. Passato questo numero di anni si lascia il Vino per tre anni senza toccarlo, eccettuato che di tempo in tempo si riempie la Botte, e si rinnova la fasciatura di cencio, con la quale, si stiva il cocchiume. Questo cencio inzuppato di Vino facilmente prende l'acido, e facilmente servirebbe come di lievito per inacidire il restante. Intorno ai Vini rossi poi, quali sono generalmente i nostri, non vi è regola certa da assegnarsi, e quella che vi può essere si rileverà dalla pratica osservata nel Chianti, a Montepulciano, a Pomino, Carmignano, e altrove, quivi all' Articolo XXII. descritta, e secondo la natura medesima dei Vini ancora, ma più di tutto dall' esperienza che uno ne avrà fatta.

Il Vino che si mette a parte nei travasamenti non è in modo alcuno perduto, mentre dopo aver lasciato che anche questo depositi, si travasa, e servirà per la Famiglià, o per vendersi in Paese a ragione della sua bontà.

Se si desidera d' avere un Vino, che regga al gusto, ed all' esame dei più fini

co-

conoſcitori, non biſogna nel riempire le Botti, ſervirſi d' un Vino più giovane, o d' inferior bontà, ma bensì d' un Vino della ſteſſa o miglior qualità, il quale ſi potrà ſempre avere nelle groſſe cantine, tenendo dei Botticini e vaſi molto minori per tale effetto eſpreſſamente.

Tutte le volte poi che ſi fa queſto riempimento di Botti, o di Botticini, biſogna laſciare eſcire il fiore, che ſi accumula all'imboccatura, con fare che il Vino trabocchi. Nel tempo poi che il Vino ſi muta può ad eſſo darſi artificioſamente qualunque odore gentile, che ſi voglia. Alcuni vi mettono in un ſacchetto ſoſpeſo da un filo delle coccole di Ginepro, altri dei Garofani; e con queſti odori ſi ajutano a reggere contro i cattivi ſapori e odori; mentre il Vino ſe ha preſo in principio odore e ſapore buono, molto difficilmente prende di poi il cattivo. Vi ſi potrebbe anche aggiungere la ſuperficialiſſima ſcorza d' Arancia, perchè prenda alquanto di guſtoſa amarezza, e ſoprattutto delle Pere cotogne o ſcorze loro tagliate, come al §. XXII. più diſteſamente inſegneremo; dove più

altre

altre cautele da aversi, tanto nella Vendemmia, che intorno ai vasi da riporre e conservare il Vino, come anche della precisa e miglior maniera di tramutarlo torneremo a parlare, poichè ivi precisamente delle migliori pratiche tenute, o da potersi tenere, nel fare e conservare i Vini nostri terremo discorso.

§. XXI.

Di alcuni Vini dei Romani e dei Greci più accreditati negli antichi tempi, di alcune maniere da essi usate nel farli, e nel conservarli, e di alcuni vasi e misure a tale effetto dai medesimi Romani particolarmente praticate.

I Romani come c'instruisce Plinio erano molto premurosi di avere Vini squisiti, e molti in numero, o sia diversi per le loro qualità e sapori.

Tra i migliori si contavano il *Setino*, che nasceva sopra il Foro di Appio, oggigiorno luogo detto le *Case nuove*, o S. Donato, non lungi da Piperno; il *Cecubo* prodotto intorno al Golfo Amiclèo;

clèo; il *Falerno*, che ſi vendemmiava preſſo Capua, e del quale trovavaſene il bianco, il roſſo, ed il nero; il *Maſſico* proſſimo al Falerno, auſtero e ſtomatico; il *Fauſtiano*, a ſei miglia da Seſſa; il *Gauro*, o *Gaurino*, che raccoglievaſi da alcune colline intorno al Fiume *Iris*, ora detto il *Garigliano*; il *Surrentino*, e l' *Amineo* prodotti nel territorio che giace da Sorien-to fino al Monte di Somma o Veſuvio; il *Fondiano* preſſo Fondi; il *Caleno* prodotto vicino a Cuma, e preſſo al Fiume Vul-turno nei Campi detti anticamente *Stel-lati*, il quale per ſentimento di Antonio Agoſtini nei ſuoi Dialoghi era per bontà ſimile al Falerno, e ſtimato forſe il mi-gliore d' Italia; il *Signino* molto bruſco; i Vini *Tarentini*, i *Servitiani*, i *Coſenti-ni*, e quei di Tempſa, e di Babia, in Calabria; i *Thurini*, i *Lucani*, i *Lagari-ni*, i *Trebulani*, i *Caulini*, i *Trebellici*, e i *Trifolini* nella Campania; i *Pompejani* preſſo Pompej; il *Veterno*, o *Veliterno*; il *Nomentano*; lo *Spoletino*; il *Venafrano*; il *Regino* in Calabria; il *Tiburtino*, otti-mo ſolamente quando era vecchio; il *Preneſtino*; il *Sabino*; l' *Albano* preſſo Ro-

ma;

ma; i Vini *Mamertini* presso a Messina in Sicilia; i *Potulani*, i *Tauromitani*, i *Pretuzj*, e gli *Anconitani*. I *Palmesi* prodotti da un' Uva, che denominavasi Palma, e i *Cesenati*, altrimenti *Mecenaziani*. I Vini prodotti intorno a Cesena riscossero a Roma tal riputazione, che *Mecenate* soleva con essi imbandire le Mense nei suoi più lauti Conviti, onde secondo Cesare Ripa nella sua Iconologìa si acquistarono il nome di *Mecenaziani*, e di *Mecenatini*. I Vini *Retici*, considerati da alcuni antichi Scrittori poco meno dei Falerni, e dei quali secondo Svetonio dilettavasi fra gli altri berne Cesare Augusto, che nascevano nella Rezia inferiore, altrimenti detta Gallia Trasspadana, alle radici dei monti presso Como e Verona; il *Pucino* nell' Istria; gli *Adriani* prodotti nel Golfo d' Adria; i *Latini*, o *Latinensi*, con i *Gravisscani*, e gli *Statonieſi* sul Mare inferiore; i *Liguri*, o *Liguſtici*, nel Genovesato; quei di *Luni* in Toscana; e specificatamente anche il Vino nostro *Fiorentino*.

Il Vino Fiorentino si trova espressamente rammentato anticamente in un

Opu-

Opuſcolo tra le Opere di S. Cipriano Veſcovo Cartagineſe, il quale viſſe nel terzo ſecolo, e ſecondo gl' Iſtorici martirizzato gli anni di Criſto 250., dove ſi deſcrive una Cena Reale, e ſplendida, alla quale ſi fanno intervenire Adamo, Eva, Abelle, Noè, Mosè, Abramo, Iſacco, e tutti inſomma i Patriarchi e le Matrone del Vecchio Teſtamento; con Gesù Criſto, Marìa, S. Pietro, S. Paolo, S. Giovanni, S. Marta, S. Tecla, e tutti gli altri Santi della Nuova Legge ancora fino a quei tempi. Nella deſcrizione di queſta Menſa ſi nominano poſti davanti a diverſi di tali Convitati più generi di ſquiſiti Vini, e tra queſti quello ancora di *Firenze*.

Alcuni vogliono che tale Opuſcolo ſia apocrifo, e non da attribuirſi a quel Santo Veſcovo, perchè non vi è mantenuta la debita decenza per quei Venerabili ſoggetti, ivi meſſi come in Commedia, e perciò credeſi piuttoſto produzione di un qualche bell' Ingegno, a cui piaceſſe molto il Vino, e aveſſe intiera notizia dei Vini anche noſtri; ma non per queſto laſcia tale Opuſcolo di eſſere

antichiſſimo, e molto ſtimabile, per la notizia che racchiude riguardo ai Vini, i quali vi ſi nominano, e particolarmente per la menzione fattavi del Vino noſtro di Firenze, erudizione al propoſito noſtro intereſſantiſſima, e che merita di eſſer qui per diſteſo riportata. Trovaſi queſta nelle dette Opere di S. Cipriano ſtampate a Parigi nell'anno 1607. *apud Sebaſtianum Nivellium via Jacobæa* a pag. 598. ove al n. 5. ſi legge quanto appreſſo.

Sed quoniam aliquot genera Vini habebant (*intellige diſcumbentes*) *Paſſum bibebat Jeſus, Marſicum Jonas, Surrentinum Pharao, Pellinum Adam, Gaditanam Moyſes, Creticum Iſaac, Adrianum Aaron, Arbuſtinum Zaccheus, Arſineum Thecla, Albenſe Joannes, Campanum Abel, Signinum Maria, Florentinum Rachel.*

Il Vino *Paſſo* degli Antichi era fatto di Uve lungamente appaſſite al Sole, e forſe ſarà ſtato poco diverſo dal preſente Vino di Cipro (Vedi il §. XXIII.) ſe ſpecialmente era ſtato lungamente conſervato ſotto terra, come gli Antichi coſtumavano fare d'altri Vini ancora.

Da queſta notizia ſi rileva inoltre che

che l' Autore, portato forſe per i Vini dolci e di gran ſapore, conſiderò il *Paſſo* per il Vino migliore e più ſtimabile, avendolo aſſegnato a Gesù Criſto: e ſe buono realmente era come il buon Cipro, non era certamente di cattivo guſto. Secondariamente ſi vede che d' una bontà ſimile o poco inferiore dovette ſtimare il *Vino Fiorentino*, avendolo aſſegnato a Rachelle, la più bella, ſplendida, e celebre Donna del Vecchio Teſtamento.

Tra i Vini poi Franceſi antichi s' incontrano celebrati quei di *Marſilia*, e di *Biterra*; e fra quei di Spagna i *Luletani*, i *Tarraconeſi*, i *Lauroneſi*, e quei di *Majorica*, e di *Minorica*.

Tra quelli di Grecia, e dell' Aſia minore, ſono particolarmente nominati appreſſo gli Antichi quello di *Scìo*, ed in ſpecie quello detto *Arviſio*, quello di *Samo*, e di *Thaſo*, il *Clazomeno*, lo *Tmolito*; dopo queſti il *Rodio*, il *Lesbio*, i Vini *Sicionii*, i *Cipriotti*, i *Telmeſtici*; quei di *Baruti*, di *Tiro*, e di *Sebennito*; il Vino *Ippodamanzio*, il *Miſtico*, il *Cantharito*, il *Protropo*, lo *Guidio*, il *Catacecaumenita*, il *Petrita*, il *Meonio*, e l' *Efeſio*,

ſio; il *Talaſſomeno*, il *Prammio* nelle adiacenze di Smirne; il *Maroneo* in Tracia; l' *Apamèo*, e più altri d' Aſia, particolarmente della Sorìa, della Cilicia, e della Natolìa, che rammentati ſono da Atenèo, da Plinio, e altri Autori, i quali per brevità non ſi rammentano.

Molti di queſti antichi Vini erano eccellenti di lor propria natura, e per la diligenza e arte con la quale erano fatti, ma la maggior parte acquiſtavano la loro maggior perfezione dal tempo.

Alcuni Vini delle ſpecie ſopprammentovate erano fatti con Uve le quali abbondavano di flemma, e di particelle ſottili, e delicate, e queſti erano della Claſſe detta dai Greci *Oligophora*, e dai Latini *Tenuicia*, o *Paucifera*, i quali ſi conſervavano mediante l' aria freſca, o fredda, ed al caldo inacidivano. Al contrario altri fatti d' Uve mature, e di ſugo o moſto più denſo, e carico di particelle ſulfuree concentrate, e fiſſate dall' evaporazione procurata delle parti aquee, i quali dicevanſi dai Greci *Polyphora*, e dai Latini *Multifera*, e *Vinoſa*, divenivano gagliardi e più ſpiritoſi al caldo, il qua-

le

le dilatava e metteva in moto le particelle loro ſulfuree, delle quali originalmente abbondavano.

Plinio in fatti c' informa che i Romani accomodavano i Vini del primo genere in Botti collocate in loggiati, o in altri luoghi coperti a tramontana, e quei del ſecondo, cioè i vigoroſi e ſpiritoſi, gli mettevano all' aria aperta, eſpoſti alla pioggia, al Sole, ed a tutte le ingiurie dei tempi. Quelli poi d' una forza mediocre tenevanli affatto al coperto, e i deboli gli mettevano ſotto terra.

Galeno nel ſuo Lib. degli *Antidoti* Cap. 3. e nel Trattato dei Vini, che viene ad eſſo attribuito, dice che i Vini detti *Polyphora*, o gagliardi, erano conſervati due o tre anni in luoghi freſchi, ma che ſe venivano laſciati di più, e non erano fatti paſſare in luoghi più caldi, come era ſolito il praticarſi in Affrica, facilmente inacidivano.

In queſta maniera i Popoli dell' Aſia, egualmente che i Greci ed i Romani, acquiſtarono l' arte di fare dei Vini, che ſi conſervavano lungamente.

Plinio ſteſſo ci dice che a ſuo tempo

vi erano dei Vini, che vantavano cento e più anni dacchè erano ſtati fatti, i quali per tal motivo erano sì denſi, che avevano acquiſtata la conſiſtenza di miele, e non ſi potevano bere ſenza eſſere ſciolti e allungati con l' acqua: egli ſoggiunge, *quo generoſius eſt Vinum, eo magis vetuſtate concreſcit*: la qual coſa ſi verifica oggigiorno nei Vini di Spagna. L' addenſamento però o ingroſſamento di queſti di Spagna è più naturale, e meno ſtraordinario di quelli d' Aſia, dei quali ci parla Galeno nel ſuo Lib. della *Reſpirazione*, i quali eſſendo meſſi in gran Vaſi, e ſoſpeſi preſſo al fuoco nei focolari, acquiſtavano per l' evaporazione dell' umido la conſiſtenza quaſi d' un ſale.

Ciò che dice Ariſtotile dei Vini d' Arcadia eſpoſti al fuoco, d' intorno al focolare, moſtra certamente più ſingolarità: *ita exiccatur in utribus, ut derasſum bibatur*.

I Romani preparavano e facevano generalmente i loro Vini nella ſeguente maniera. Prendevano il moſto, ch' era ſtato ſpremuto dalle Uve, e lo mettevano in un Tino di legno con le doghe

ghe fermate con cerchi pieghevoli; dopo che il Vino aveva fermentato il tempo neceſſario per ſeparare le più groſſe impurità, ſi eſtraeva dal Tino, e mettevaſi nelle Botti, dove tuttavìa continuava a fermentare, e per ajutarlo a depurarſi vi meſcolavano del geſſo, della calcina, o della creta, o dell' arena di marmo, o della pece, o del ſale, o della ragia, o della feccia di Vino nuovo, o dell' acqua di mare, o della mirra, o dell' erbe aromatiche, ſecondo che ſtimavano a propoſito, e ſecondo il coſtume di alcuni particolari territorj. Queſta accomodatura era da loro chiamata *Conditura Vinorum*.

I Romani generalmente mettevano a bollire il moſto nel Tino, e non le Uve come facciamo noi, onde per una parte non lo facevano diverſamente da quello che ſi fa comunemente nella Francia, mentre ſpremevano il moſto dalle Uve per mezzo del torchio o ſtrettojo; almeno tal coſa la coſtumavano ſempre a riguardo dei Vini migliori, come di ciò a ſufficienza ci rende Orazio informati: *Cæcubum, & praelo domitum*

Caleno = Tu bibes Vinum ..... Carm. 1. *Od. XX.*

Lasciavano il Vino nella Botte fino a Primavera, ed alcuni ve lo lasciavano fino a due e tre anni, secondo la natura del Vino, o del Paese, dopo di che lo estraevano, e mettevanlo in vasi di terra internamente spalmati di pece, notandovi di fuori il nome del luogo, dove era stato prodotto, e quello pure del Console, sotto il Consolato del quale era stato fatto.

Dissolve Frigus ligna super foco
Large reponens: atque benignius
Deprome quadrimum Sabina
O Thaliarche Merum dyota.

Hor. Ode IX. Lib. I.

Est mihi nonum superantis annum
Plenus Albani cadus.

Idem Lib. IV. Od. XI.

O nata mecum Consule Manlio

Idem (a).

I La-

(a) *Testa scilicet vel Amphora Vini, quam idem alloquitur* Lib. III. Od. XXI.

I Latini ſolevano chiamare queſto conſueto travaſamento dei loro Vini, traſportandoli dalle Botti in vaſi di terra cotta, *diffuſio Vinorum*; ovvero in altra maniera e fraſe, *Vina diffundere*.

Avevano i Romani diverſe ſorti di vaſi per il Vino, ma comunemente e frequentemente di due ſoli facevano uſo, e queſti erano l' Anfora, e il Cado.

L' Anfora: *Amphora*: conteneva due Urne, ed a peſo libbre ottanta di liquido; e per capacità era eguale al Cado, ſennonchè era diverſa per la figura, mentre ſecondo il Pancirolo, il Beverino, e altri, ſi vuole che l' Anfora foſſe di figura quadrata, laddove il Cado era di figura conica, o turbinata, e per conſeguenza molto ſimile ai noſtri Orci, o Coppi. La ſuddetta Anfora ſi prolungava poi in un collo lungo e ſtretto, e poſtovi il Vino ſi chiudeva col ſughero, e con la pece, come ſi rileva dallo ſteſſo Orazio nel terzo dei Carmi Ode VIII. ove ſi legge: *Corticem adſtrictum pice dimovebit Amphorae fumum*.

Tanto poi ripoſto il Vino nelle Anfore, che nei Cadi ſi cuſtodiva e conſer-

vava per numero grande di anni, e non di rado in queſti vaſi ſi ſotterrava, ſecondo il coſtume ritenuto anche fino al giorno d'oggi nell' Iſola di Cipro, e vi ſcrivevano ſopra, come avanti ſi è detto, non ſolo il nome del Vino, ma gli anni ancora del Conſolato in cui ſi poneva ſotto terra.

Diſceſi quivi a parlare di queſti vaſi, non credo che ſarà una digreſſione troppo aliena e inutile ſe di più altri vaſi e miſure, delle quali ſervivanſi i Romani per i liquidi, e preciſamente per miſurare il Vino, verremo a parlare, giacchè in più luoghi di queſte miſure, e di queſti vaſi ne ſarà fatta menzione, e perchè maggiormente ſe ne conoſca il rapporto con i moderni, e ne riſulti l' utile che ſi richiede. Lo ſteſſo ancora faremo dei vaſi e miſure per lo ſteſſo fine adoperate nella Francia, e appreſſo di noi in Toſcana, nei ſeguenti Articoli, nei quali dei Vini di queſti Paeſi ſi ragionerà ſpecificatamente.

La miſura maggiore che i Romani aveſſero per miſurare i liquidi era il Culeo, da eſſi detto *Culeus*: che con-

teneva 20. Anfore, ed e peſo 1600. libbre, ed equivaleva a due Cori. Perciò il *Corus* dei Latini conſiderar ſi deve di libbre 800. dimodochè eſſo Coro corriſponderebbe propriamente a ciò che noi diciamo *Botticella*, e il Culeo alla *Botte*, ſebbene per eſprimere quegli la maſſima miſura in genere, deſtinata a Vino, e corriſpondente ſpecificatamente a quel Vaſo detto da noi *Botte*, ſi ſervivano del termine *Dolium*, che molte volte era appunto o di poco diverſa capacità del Culeo, e dicevaſi da eſſi *Dolium Culeare*, altre volte poi per la metà maggiore, e nominavaſi *Dolium ſeſquiculeare &c.* Rigoroſamente però il Dolio, come anche altre loro miſure, come il Cado, e il Congio, non erano di una miſura ſempre certa e coſtante. Il Dolio, o Culeo che aveva due manichi, per poterſi meglio prendere, con Greco vocabolo fù detto *Dyota*.

Il Coro, *Corus*: che conteneva, o ſtimavaſi contenere 800. libbre di liquido, era la metà del Culeo ſopraddetto.

Il Modio, *Modius*: era la terza parte dell' Anfora, e la ſeſta del Medimno.

Conteneva 16. Seſtarj, o 32. Emine, e per conſequenza 26. libbre e due terzi di acqua, o di Vino. Il Modio era miſura anche degli aridi, come per eſempio del Frumento, ma queſto era di diverſo peſo o valore, cioè non conteneva che ſole 20. libbre di tali materie.

I Franceſi pure hanno fra le loro miſure il Modio *Muid*, che noi direbbamo *Moggio*, tanto per miſurare gli aridi, che i liquidi; ma il Modio dei Franceſi è molto diverſa miſura dal noſtro Moggio, e dal Modio dei Latini o antichi Romani, come a ſuo luogo, parlando delle miſure Franceſi, Articolo XXIII. in fine, ſi potrà meglio intendere.

L' Urna, *Urna*: era la metà dell' Anfora; conteneva quattro Congj a peſo Libbre 40.

L' Anfora, *Amphora*: equivaleva a due Urne; a peſo libbre 80.

Il Congio, *Congium*: dividevaſi in ſei ſeſtarj; a peſo libbre 10. ſimile appunto al Congio coſtumato in Inghilterra, e in Scozia, dove ſi dice di libbre 8. ma commecchè la libbra dei liquidi, e

par-

particolarmente del Vino, tanto a Londra che in Scozia, si considera once 15. in 16. e la Romana era, ed è ancora, d'once 12. la misura torna appunto la stessa.

Il Sastario, *Sextarium*: conteneva due Emine, ovvero quattro Quartarj; ed a peso una libbra e once 8. o sieno once 20. e secondo il P. Mabillon *Annal. Benedict.* Tom. 2. si computava, o divideva in sei Tazze, o Ciotole. Tanto il Sestario, che la libbra dividevasi in 12. parti eguali, dette Ciati, e dal numero di tali parti o Ciati, che contenevano i loro Calici o Bicchieri, dicevansi dai Romani *Trientes*, *Quadrantes*, *Sextantes &c.*

Anche i Francesi hanno un Sestario *Septier*, che appresso a poco corrisponde a questo Romano, ma ne hanno un altro, come a suo luogho s' intenderà, costumato dai misuratori o stimatori di Vini all' ingrosso, e molto maggiore, contenendo esso di liquido libbre 16. di sedici once per libbra.

L' Emina, *Hemina*: equivaleva a due Acetabuli, o sia alla quarta parte del Sestario; ed a peso once 5. di liquido.

L' Ace-

L' Acetabulo, *Acetabulum*: così ſtato detto dall' eſſere ſtato deſtinato un tempo per miſura venale dell' Aceto; era equivalente a mezzo Quartario, conteneva un Ciato e mezzo, e peſava once due e mezzo.

Il Ciato, *Cyathus*: dividevaſi in 4. Ligule, o ſia equivalente era alla XXII. parte del Seſtario, e per conſeguenza eguale al peſo d' un' oncia e 4. ſeſti: ovvero a denari 40. ſecondo il Beverino, e altri; ma ſecondo M. Dupinet a once due.

La *Ligula* fu detta *a lingua*, e ſignificò un tempo la ſteſſa coſa che Cucchiajata, o ſia il peſo di 10. denari di liquido a peſo; indi particolarmente dai Medici Romani fu valutata e determinata per la quarantotteſima parte del Seſtario, o ſia per la quarta parte del Ciato, come tale anche la valuta Columella nel lib. XII. Cap. 21.

La maggior parte di queſte notizie ſono ſtate ricavate dai più celebri e accurati Autori, che delle miſure, peſi, e vaſi antichi abbiano trattato, quali ſono il Beverino *De ponderibus, & menſuris Antiquorum*. Il P. Montfoaucon *l' Antiquité expli-*

expliquée. E l' Arbuthnot *Tabulae antiquorum nummorum, mensurarum, ponderum &c.*

Nei soprammentovati due vasi, adunque unicamente *Anfora*, e *Cado*, usavano i Romani di tenere e custodire i loro Vini, e questi ripieni che gli avevano e ben serrati, gli trasportavano e gli collocavano comunemente in una stanza esposta a mezzo giorno nell' ultimo piano della Casa: e questa stanza destinata a conservare il Vino ne' Vasi, chiamavasi da essi *Apotheca*.

Era ciò praticato da essi, acciocchè i Vini mediante il calor del Sole svaporassero l' umidità superflua, della quale potesse essere imbevuti, e per questo medesimo fine gli esponevano alcuna volta al calor del fuoco, acceso in una stanza o stufa sottoposta, ed introdotto per via di canali nel luogo dov'era collocato e custodito il Vino; questi Vini si potevano conservare anche per lo spazio di 200. anni, acquistando per il calore, come lo avverte Plinio, una consistenza di Miele; cosa rilevata anche da Marziale nel Libro decimo dei suoi Epigrammi,

Epig.

Epig. 36. e come uſata ai ſuoi tempi particolarmente a Marſilia, avendo ivi detto: *Maſſiliae quidquid fumaria cogunt, accipit aetatem quiſquis ab igne Cadus.*

Queſto Vino ridotto denſo nella ſopraccennata maniera, per renderlo potabile lo ſcioglievano con l' acqua tiepida, ed indi lo colavano a traverſo di una tela, la qual manifattura da loro dicevaſi in latina maniera *Saccatio Vinorum*; ed a queſto volle alludere lo ſteſſo Poeta Marziale dicendo *Turba ſollicito tranſmittere Cæcuba ſacco*. La qual colatura però adopravaſi ſoltanto a riguardo dei Vini più impuri, come ſi pretende che foſſe il Vino Cecubo, non già a riguardo degli altri. Il Maſſico per eſempio, ch'era dell' iſteſſa natura riguardo al divenir denſo e poterſi conſervar lungamente, quando ſi voleva ridur fluido e beverſi, ſi metteva per una notte all' aria ſcoperta, come Orazio ne fa teſtimonianza dicendo.

Muſſicati Caelo ſupponas Vina ſereno,
Nocturna ſi quid craſſi eſt, tenuabitur aura.

Se ſpecificatamente aveſſi voluto parlare di tutti i diverſi Vini degli Antichi, per la diverſa maniera da eſſi tenu-

ta-

ta nel farli e prepararli, e preciſamente di quelli detti ſecondarj, tanto ſemplici che compoſti, e tanto crudi, che cotti, troppo certamente rieſcito ſarei proliſſo, coſicchè di eſſi poche parole ſoggiungerò, e chi dei medeſimi ne deſideraſſe più ampia notizia potrà ricorrere a diverſi Autori che ne trattano, ed in particolare a Plinio, Columella, Catone, Galeno, e ſopra a tutti gli altri a Andrea Baccio nella ſua più volte citata Opera *De Naturali Vinorum Hiſtoria* Lib. VII. Romae 1596. in fol. e a Dioſcoride col ſuo eruditiſſimo Commentatore Andrea Mattioli. Gli Antichi egualmente che noi facevano dei Vini ſecondarj crudi, o *Acquerelli*, come il *Vinum raſpatum*, detto Raſpato anche oggigiorno in qualche luogo dell' Umbria dal ſapore dei raſpi che riteneva, e detto nella Marca *Acquaticcio*; I Romani con proprio vocabolo lo addimandavano *Lora*, ed i Greci *Deuteria*, e ſervivanſene per darlo ai Servi, o baſſa Famiglia, come da Catone e altri chiaramente ſi rileva.

Fra i ſecondarj poi cotti meritano d' eſſe-

essere avvertiti il *Defruto*, e la *Sapa*, che annoverati si trovano fra i Vini *Passi*, sebbene diversi dai *Passi* legittimi, perchè questi erano fatti con Uve prosciugate al Sole, o ad un calore di forno, e il *Defruto*, e la *Sapa* consistevano in mosto cotto, e molto diminuito nella quantità del suo peso, o parte fluida, mediante l'evaporazione prodotta dal fuoco.

Defruto, *Defrutum*, dicevasi da essi il Vino cotto fino alla riduzione di due terzi, o fino alla metà ancora del mosto; e *Sapa* qualora era cotto di vantaggio e ridotto ad un solo terzo, o quarto del fluido totale o del mosto, che avevano messo a cuocere. Un Vino così cotto fù detto da alcuni antichi Medici Sirèo, *Siraeum*, e dai Greci secondo Dioscoride *Hepsema*.

A proposito della varietà e quantità dei Vini diversi, ch' avevano gli antichi Romani, Plinio che accinto si era a volerne fare l' Istoria, ne nomina soltanto un certo numero, e quindi nella seguente maniera si esprime nel Cap. I. del Lib. XIV. *Nulla pars est difficilior tractatu, aut numerosior, & de generibus singulis*

gulis differere immensum & inesplicabile est. &c.

Due soli sono probabilmente i Vini moderni, che ai medesimi dell'antico tempo Romano corrispondano, o poco a quelli diversi o cangiati sieno oggigiorno. Questi al parer mio sono il *Falerno*, ed il potente Vino *Surrentino*, o sia di Soriento, di cui Plinio il Naturalista parla al Cap. 11. del Lib. XIV. dicendo che nasceva da Sorrento fino al Monte di Somma, presentemente il Vesuvio.

Riguardo al Falerno giova quì sapere, che anco presentemente in alcuni luoghi intorno al Fiume Vulturno, poco lontano da Capua, si fa una specie di Vino, che dai Paesani chiamasi ancora Falerno, stimabilissimo per le sue qualità, e non inferiore certamente al Falerno antico. Questo moderno si accosta molto nel colore al Vino bianco comune, se non che partecipa assai d'un certo bellissimo color roseo, che dal bianco, e da molte altre specie lo rende subito distinguibile e diverso; in oltre è assai gagliardo, ma insieme soave, ed ha la pro-

rogativa di poter eſſer ſerbato più anni ſenza che perda neſſuna delle ſue lodevoliſſime qualità.

Il ſecondo, che diceſi *Surrentino*, è ſenza dubbio la preſente *Lacrima di Napoli*, ſpecie di Vino roſſo, anzi quaſi nero, che ſi produce dalle Vigne coltivate ai piedi del Monte Veſuvio; e queſto probabilmente deve eſſer migliore di quello, che ſi raccoglieva anticamente tanto lodato da Orazio, da Catullo, e da tanti altri Poeti e Scrittori di quell' aureo ſecolo; poichè oggidì ſotto il nome di *Lacrima* del *Veſuvio*, e volgarmente *Lacrima di Napoli*, non entrano i Vini de' luoghi più baſſi e lontani dal Monte di Somma verſo Soriento; mentre negli antichi tempi tutti i luoghi egualmente intorno a Soriento, ed in poca lontananza da detto Monte ſomminiſtravano il Vino detto Surrentino: e perchè non erano ancora ſucceſſe tante eruzioni del Veſuvio, le quali aſſaiſſimo poſſono aver migliorato queſto Vino, il quale preſentemente può dirſi eccellente eſſendo molto ſoſtanzioſo, gagliardo, aromatico, e inſieme guſtoſo e dolce.

A que-

A questo si può aggiungere la *Lacrima bianca del Vesuvio*, o sia *Greco del Vesuvio*, che corrisponde all' *Amineo Napoletano* degli Antichi, del quale disse il Poeta: *Sunt & Amineae Vites, fortissima Vina*. Di quest' *Amineo* gli Antichi ne avevano tre diverse sorti, cioè il *Siciliano*, quello di *Bitinia* fatto presso Nicomedia, ed il terzo presso *Napoli*.

Il Vino, detto Greco dagli Antichi, veniva portato dall' Isola di *Metelino*, anticamente *Lesbo*, o da *Tasia*, o da *Coo*, o da *Rodi*. Di questo Vino Greco eravi il *puro*, o *perfetto* nominato da Catone, da Plinio, e da Columella, ed il *falso* nominato da Celso nel Lib. III. allungato con l' acqua di Mare, come più distesamente all' Articolo XXIII. dove si tornerà di bel nuovo a parlarne, s' intenderà.

Le specie di Greco, che non appartengono al Vesuvio, ma sono prodotte in luoghi distinti, sono il Greco di *Somma*, quello di *Trochia*, quello di *Nola*, e quello di *Massa* del Vesuvio, che tutti sono eguali, tanto in natura, come in bontà.

Vi è poi il *Greco* di *Resina*, meno

grato; il *Greco* di *S. Anaſtaſio*, più groſſo, ed offenſivo dello ſtomaco; il *Greco* di *Ottajano*, leggiero e ſoave; il *Greco* della *Torre*, dolce e ſtomatico; il *Greco* di *Poſilipo*, leggiero, grato, e durevole; ed il *Greco d' Iſchia*, di doppia qualità, aſciutta l' una, e dolce l' altra, ambidue ottime ſpecie, e forſe ſopra tutte quante le altre ſopra nominate.

ERRATA CORRIGE.

a pag. 13. *aggiungaſi*
Abbiamo da Plinio che la bevanda comune dei Franceſi era a ſuo tempo la Birra. Cap. 7. Lib. XVIII.

a pag. 92. verſo 22.
groſſi ——— meno groſſi

a pag. 177. verſo 16.
ſovore ——— *ſolove*

Gli altri errori eſſendo di meno importanza gli correggerà il Corteſe Lettore.

SOMMARIO

DEGL' ARTICOLI E PRINCIPALI COSE, COMPRESE IN QUESTO VOLUME.

Introduzione, e ſtato della Queſtione, o ſia del Queſito, e partizione della Riſpoſta a pagina 1.

PARTE PRIMA.

ARticolo I. *L' Amore della Patria, ſiccome la difeſa delle utili produzioni del Paeſe non eſſer coſa biaſimevole, ma anzi lodevole* pag. 5.

Artic. II. *La negligenza di alcuni Poſſeſſori, e Fattori, è la principal cauſa del peggioramento o diſcredito di alcuni dei noſtri Vini* pag. 7.

Artic. III. *I Vini d' Italia furono anticamente nel più alto credito* pag. 8. = *ed i Franceſi che preſentemente fanno dei Vini tanto ſtimati, non ebbero per un certo tempo, nè conobbero ſpecie alcuna di Vino* pag. 12.

pag. 12. = *e gli hanno indi ricavati dalle Viti d' Italia* pag. 14.

Artic. IV. *I Vini antichi o primi della Francia erano certamente molto superati in bontà da quelli d' Italia* pag. 14. *e seguenti*.

Artic. V. *Quelli d' Italia, e particolarmente della Toscana, nei tempi più moderni sono squisiti, e per la varietà del loro sapore o gusto sono molti* pag. 17. = *Enumerazione di non pochi provenienti nelle vicinanze di Roma*. pag. 18.

Artic. VI. *Enumerazione della maggior parte dei Vini della Toscana; a* pagine 20.

Artic. VII. *Perchè oggigiorno i Vini della Toscana non sieno in tutto quel credito che dovrebbero essere* pag. 26.

Artic. VIII. *Primaria causa di ciò è la trascuratezza usata nella piantazione e cultura delle Viti, nel vendemmiare le Uve, e nella fattura stessa dei Vini* pag. 26.

Artic. IX. *Seconda causa è la moda e opinione variata* pag. 27. = *come più distesamente vien dimostrato all' Artic. XIV.* pag. 32.

Artic. X.

Artic. X. *Terza causa l'aver voluto accrescere la quantità del Vino in estimazione con Uve e mescolanze di Vini non originali di quella qualità, che gli hanno resi inferiori, facilmente alterabili, e non durevoli* pag. 28.

Artic. XI. *Quarta causa le stesse mescolanze e allungature fatte per sete di guadagno dai Mercanti, a scapito della qualità, e durata, inviandoli in esteri Paesi* pag. 28.

Artic. XII. *Quinta causa il dispendio e le maniere con le quali si spediscono fuori di Stato, soggette a dei danni* pag. 29.

Artic. XIII. *Compensi e ripari per ovviare ai mali nominati sotto l' Art. VIII.* pag. 30.

Artic. XIV. *Per rimediare alla Causa seconda Artic. IX.* pag. 32. *più distesamente descritti all' Artic. XVII. e seguenti* pag. 35.

Artic. XV. *Provvedimenti che rimediano alla causa in terzo luogo accennata Artic. X.* pag. 33. *più minutamente esposti negli Artic. XXIV. e XXV.*

Artic. XVI. *Rimedj appartenenti alle*

cauſe in quarto e quinto luogo avvertite pag. 34. *Più ſpecificatamente poi deſcritti all' Artic. XXVII.*

Artic. XVII. *Della piantazione e cultura delle Viti ; cioè del ſeminarle e allevarle* pag. 40. = *Delle foſſe, e altri lavori da farſi nel piantarle* pag. 48. = *Dell' inneſtarle e propagginarle* pag. 38. 54. e 67. = *Del ſucciderle e potarle* pag. 68. e 73. = *Del concimarle* pag. 43. 62. e 65. = *Scelta e condizionatura dei Magliuoli* pag. 44. 45. e 56. = *Del fognar le Viti* pag. 52. = *Delle Piante e Inſetti ad eſſe nocivi* pag. 76. = *Maniera di legarle, e loro ſoſtegni* pag. 78. = *Delle Viti ſopra i Pioppi, ed altri Alberi* pag. 80.

Artic. XVIII. *Della ſcelta delle Viti da piantarſi o coltivarſi* pag. 88. = *Enumerazione alfabetica di quaſi tutte le ſpecie di Viti conoſciute in Toſcana ſotto i nomi volgari Italiani, e particolarmente Toſcani* pag. 90. = *Catalogo delle medeſime deſcritte, o nominate latinamente dagli Autori Botanici* pag. 126. = *Catalogo delle ſteſſe conoſciute o coltivate nella Francia, e negli Svizzeri ſotto i nomi triviali di tali Paeſi* pag. 130.

Artic. XIX. *Elezione del ſuolo appropriato alle Viti, riguardo alla natura del terreno, e ſua eſpoſizione* pag. 162. = *Perchè i monti ſieno luoghi per le Viti meno appropriati delle Coſte, e delle Colline* pagina 164. = *Delle difeſe che ſoglionſi fare ai terreni piantati di Viti con muraglie e Siepi* pag. 166. = *Dell' utile e danno apportato dalle acque alle Viti* pagina 167. = *Natura del terreno nella Borgogna* pag. 183.

Artic. XX. *Della Vendemmia e fattura dei Vini in generale, ſiccome della conſervazione del Vino nelle Botti, e nelle Cantine ec.* pag. 185. *e ſeguenti. Del metodo di zolfare le Botti* pag. 186. *e* 217. = *Segni della vera e giuſta maturità delle Uve* pag. 194. = *Della buona Cantina* pagina 208. = *Acconciatura e miglior legname per le Botti* pag. 211. = *Della travaſatura del Vino* pag. 215. *e* 231. = *Del rinvigorimento dei Vini deboli mediante l' aggiunta dell' Acquavite* pag. 218. *e* 225 = *Ragione fiſica per la quale i Vini ſi guaſtano, o non durano* pag. 222.

Artic. XXI. *Di alcuni Vini dei Romani, e dei Greci, più accreditati nei tem-*

tempi antichi, e di varie maniere da essi praticate nel farli, e nel conservarli pagina 234. *e seguenti* = *Del Vino antico Fiorentino* pag. 236. = *Delle misure e Vasi costumati per Vino dai Romani* pag. 245 = *Del Vino Surrentino, o antica Lacrima del Vesuvio* pag. 256.

IL FINE.